



LISTE DES VIDÉOS DE LA WEBTV HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION

MISE À JOUR : 04/02/2025

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | Torréfier | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Torrefier |
| 2 | Tamiser | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tamiser |
| 3 | Monder des tomates | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Monder-des-tomates |
| 5 | Brider une volaille en entrée - Exemple : brider un poulet | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brider-une-volaille-en-entree,5 |
| 6 | Organiser le poste de travail : éplucher et laver des légumes destinés à être cuits | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-et-laver-des-legumes |
| 7 | Glacer des petits légumes | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacier-des-petits-legumes |
| 8 | Habiller une volaille - Exemple : habiller un poulet | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-volaille |
| 9 | La mirepoix | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mirepoix |
| 10 | La mise en place permanente | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mise-en-place-permanente |
| 11 | Découper un papier rond | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-papier-rond |
| 12 | Organiser le poste de travail pour tailler des légumes | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organiser-le-poste-de-travail-pour-tailler-des-legumes |
| 13 | Pocher -blanquette de veau- | https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pocher-blanquette-de-veau |

14	Pâte sablée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-sablee
15	Beurrer une plaque, des moules	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurrer-une-plaque-des-moules
16	Abaisser et foncer des cercles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Abaisser-et-foncer-des-cercles
17	Cuire un fond de tarte à blanc (pour les pâtes obtenues par sablage)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-un-fond-de-tarte-a-blanc
18	Clarifier un œuf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Clarifier-un-oeuf
19	Blanchir des jaunes d'œufs et du sucre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanchir-des-jaunes-d-oeufs-et-du-sucre
20	Crème au citron	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-au-citron
21	Meringue à l'italienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Meringue-a-l-italienne
22	Remplir une poche à douille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Remplir-une-poche-a-douille
24	Roux blanc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roux-blanc
25	Velouté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Veloute
26	Riz pilaf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Riz-pilaf
27	The « Velouté »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-Veloute
28	Tourner des petits légumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tourner-des-petits-legumes
29	Glacer des petits légumes à blanc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-des-petits-legumes-a-blanc
30	Faire un café	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-cafe

31	Ciseler de l'échalote	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ciseler-de-l-echalote
32	Suer des légumes taillés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Suer-des-legumes-tailles
33	Crème fouettée ou crème foisonnée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-fouetee-ou-creme-foisonnee
34	Sauce Mayonnaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-Mayonnaise
35	Utiliser une poche à douille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Utiliser-une-poche-a-douille
36	À points de cuisson : bleu, saignant, à point, bien cuit	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/A-points-de-cuisson-bleu-saignant-a-point-bien-cuit
37	Appareil à crème prise salé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Appareil-a-creme-prise-sale
38	Appareil à crème prise sucré	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Appareil-a-creme-prise-sucree
39	Beurre blanc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurre-blanc
41	Crème d'amandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-d-amandes
42	Almond cream (la crème d'amande)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Almond-cream-la-creme-d-amande
43	Beurre noisette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurre-noisette
44	Tailler en brunoise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-brunoise
45	Ciseler un oignon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ciseler-un-oignon
46	Beurre pommade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurre-pommade
47	Blanchir des lardons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanchir-des-lardons
48	Blanchir de la viande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanchir-de-la-viande

49	Blanquette de veau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanquette-de-veau
50	Brider une volaille en entrée - Exemple : brider un poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brider-une-volaille-en-entree
51	Brider une volaille pour rôtir - Exemple : brider un poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brider-une-volaille-pour-rotir
52	Canneler des agrumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Canneler-des-agrumes
53	Chapelure	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chapelure
54	Chemiser un moule à pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chemiser-un-moule-a-patisserie
55	Clarifier du beurre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Clarifier-du-beurre
56	Corner	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Corner
57	Coucher à la poche à douilles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coucher-a-la-poche-a-douilles
58	Crème anglaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-anglaise
59	Crème au beurre (au sucre cuit)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-au-beurre-au-sucre-cuit
60	Crème Chantilly	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-Chantilly
61	Crème diplomate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-diplomate
62	Crème frangipane	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-frangipane
64	Crème pâtissière	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-patisserie
65	Croûtons frits	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Croutons-frits
66	Cuire à l'anglaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-a-l-anglaise

67	Pousser la pâte à savarin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pousser-la-pate-a-savarin
68	Décanter de la viande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decanter-de-la-viande
69	Découpe du melon pour une personne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupe-du-melon-pour-une-personne
70	Découpe de melon pour deux personnes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupe-de-melon-pour-deux
71	Découpe de la pomme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupe-de-la-pomme
72	Découpe d'une tarte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupe-d-une-tarte
73	Découper un disque de papier pour un récipient	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-disque-de-papier-pour
74	Découper un disque de papier pour une cuisson à blanc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-disque-de-papier-pour,74
75	Déglacer	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deglacer
76	Dégorger	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Degorger
77	Désarrêter une sole pour farcir ou pour souffler	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desarreter-une-sole-pour-farcir-ou
78	Désosser une cuisse de volaille, de poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desosser-une-cuisse-de-volaille
79	Désosser une épaule d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desosser-une-epaule-d-agneau
80	Tailler des lardons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-des-lardons
81	Duxelles à farcir	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Duxelles-a-farcir
82	Duxelles sèche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Duxelles-seche

83	Écailler un poisson	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ecailler-un-poisson
84	La fabrication du sucre de canne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-fabrication-du-sucre-de-canne
85	Écumer	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ecumer
86	Émincer des champignons de Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Emincer-des-champignons-de-Paris
87	Émincer des oignons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Emincer-des-oignons
88	Éplucher des asperges	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-des-asperges
89	Éplucher des champignons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-des-champignons
90	Escaloper des champignons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Escaloper-des-champignons
91	Étuver des légumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etuver-des-legumes
92	Faire du thé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-du-the
93	Farce mousseline	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farce-mousseline,93
94	Festonner	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Festonner
96	Fonds de poêlage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fond-de-poelage
97	Fouler	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fouler
98	Fricassée de volaille à l'ancienne - Exemple : le poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fricassee-de-volaille-a-l-ancienne
99	Fumet de poisson	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fumet-de-poisson
100	Faire une génoise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Genoise

101	Glacer des petits oignons à brun	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-des-petits-oignons-a-brun
102	Habiller un contre-filet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-contrefilet
103	Habiller un poisson	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-poisson
104	Habiller une sole à filets	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-sole-a-filets
105	Habiller une sole portion	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-sole-portion
106	Hacher des champignons de Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hacher-des-champignons-de-Paris
107	Hacher du persil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hacher-du-persil
108	Historier des citrons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Historier-des-citrons
109	Hygiène des mains	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hygiene-des-mains
110	Imbiber des savarins	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Imbiber-des-savarins
111	Jambonnettes de volaille - Jambonnettes de poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jambonnettes-de-volaille
112	Jardinière	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jardiniere
113	Jus de rôti	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-roti
114	Laver des champignons de Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Laver-des-champignons-de-Paris
115	Lever des filets de daurade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lever-des-filets-de-daurade
116	Lever des filets de sole	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lever-des-filets-de-sole
117	Lever des segments d'agrumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lever-des-segments-d-agrumes

118	Lier au beurre des légumes (utiliser une "chauffante")	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lier-au-beurre
119	Lustrer au nappage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lustrer-au-nappage
121	Monter au beurre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Monter-au-beurre
122	Mouler des savarins	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mouler-des-savarins
123	Napper une table	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Nappage-d-une-table
124	Napper	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Napper
125	Ragoût à brun (navarin d'agneau)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ragout-a-brun-navarin-d-agneau
126	Nettoyage des assiettes et de la platerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Nettoyage-des-assiettes-et-de-la
127	Nettoyage des verres	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Nettoyage-des-verres
128	Parer de la viande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parer-de-la-viande
129	Peler à vif	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Peler-a-vif
130	Peser des œufs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Peser-des-oeufs
131	Pincer des sucs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pincer-des-sucs
132	Pluches de cerfeuil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pluches-de-cerfeuil
133	The bechamel sauce	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-bechamel-sauce
134	The « Beurre blanc » sauce	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-Beurre-blanc-sauce
135	The buttercream (la crème au beurre)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-buttercream-la-creme-au-beurre

136	The custard sauce	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-custard-sauce
137	The flaky pastry (la pâte feuilletée)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-flaky-pastry-la-pate
138	The lemon cream	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-lemon-cream
139	The mayonnaise sauce	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-mayonnaise-sauce
140	Mousseline cream	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousseline-cream
141	The shortbread pastry	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-shortbread-pastry
142	Tailler des zestes en julienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-des-zestes-en-julienne
143	Cuisine et mixité	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuisine-et-mixite
144	La pâte feuilletée classique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-feuilletee
145	Pâte brisée (méthode inversée)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-brisee-methode-inversee
146	Pâte à choux (sans dessécher)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-a-choux-sans-dessecher
147	La pâte à crêpes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-crepes
148	La pâte à savarin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-savarin
149	La pâte sucrée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-sucree
150	Découpage de l'ananas en spirale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ananas-en-spirale
151	Beurrer un moule	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurrer-un-moule
152	Blanchir des jaunes et du sucre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanchir-des-jaunes-et-du-sucre

153	Bouquet garni	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bouquet-garni,153
154	Braiser des laitues	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Braiser-des-laitues
155	Brider un turbot	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brider-un-turbot
156	Clarifier des œufs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Clarifier-des-oeufs
157	Désosser une selle d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desosser-une-selle-d-agneau
158	Détailler des tronçons de turbot	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Detailler-des-troncons-de-turbot
159	Farce mousseline	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farce-mousseline
160	Filet de sole Bonne Femme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Filet-de-sole-Bonne-Femme
161	Fonds brun clair de volaille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fond-brun-clair-de-volaille
162	Fonds brun lié	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-lie
163	Glacer à la salamandre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-a-la-salamandre
164	Griller un poisson épais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Griller-un-poisson-epais
165	Griller des viandes blanches	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Griller-des-viandes-blanches
166	Habiller un carré de porc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-carre-de-porc
167	Habiller une selle d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-selle-d-agneau
168	Habiller un turbot	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-turbot
169	Lever à la cuillère	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lever-a-la-cuillere

170	Lustrer au beurre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lustrer-au-beurre
171	Réaliser des macarons (base de meringue italienne)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-macarons-base-de-meringue-italienne
172	Marinade instantanée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Marinade-instantanee
173	La meringue à l'italienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-meringue-a-l-italienne
174	Organiser le poste pour griller	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organiser-le-poste-pour-griller
175	Déveiner du foie gras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deveiner-du-foie-gras
176	Terrine de foie gras au micro-ondes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Terrine-de-foie-gras-au-micro
177	Foie gras au torchon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Foie-gras-au-torchon
178	Foie gras confit au vin rouge	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Foie-gras-confit-au-vin-rouge
179	Escalopes de foie gras sautées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Escalopes-de-foie-gras-sautees
180	Foie gras en terrine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Foie-gras-en-terrine
181	Omelette plate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Omelette-plate
182	Omelette roulée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Omelette-roulee
183	Le « Pacojet » et ses usages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-pacojet-et-ses-usages
184	Réaliser une pâte à crumble	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-pate-a-crumble
185	Petits fours à la poche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Petits-fours-a-la-poche
186	Pocher des œufs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pocher-des-oeufs

187	Poêler des jambonnettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Poeler-des-jambonnettes
188	Pommes allumettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-allumettes
189	Pommes à l'anglaise ou vapeur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-a-l-anglaise-ou-vapeur
190	Pommes château	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-chateau
191	Pommes cocottes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-cocottes
192	Pommes fondantes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-fondantes
193	Pommes mignonnettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-mignonnettes
194	Pommes Pont-Neuf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-Pont-Neuf
195	Pommes rissolées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-rissolees
196	Potage cultivateur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Potage-cultivateur
197	Pousser et cuire des savarins	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pousser-et-cuire-des-savarins
198	Préparer des abattis de volaille - Exemple : le poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-des-abattis-de-volaille
199	Sole Colbert ou Mireille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sole-Colbert-ou-Mireille
200	Raidir	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Raidir
201	Réduire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Reduire
202	Rissoler	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rissoler
203	Rôtir un contre-filet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rotir-un-contrefilet

204	Roux blond	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roux-blond
205	Roux brun	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roux-brun
206	Sauce béchamel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-bechamel
207	Sauce Mornay	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-Mornay
208	Sauter des champignons escalopés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauter-des-champignons-escalopes
209	Sauter des lardons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauter-des-lardons
210	Singer	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Singer
211	Tailler en julienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-julienne
212	Steaks sautés Bercy	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Steaks-sautes-Bercy
213	Sécher du pain baguette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Secher-du-pain-baguette
214	Segments de citrons en dés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Segments-de-citrons-en-des
215	« Une formation à la cuisine moléculaire » Hervé This	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Une-formation-a-la-cuisine
216	« La cuisine moléculaire est née comment ? » Hervé This	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-cuisine-moleculaire-est-nee
217	« La cuisine : d'abord de la connaissance » Hervé This	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-cuisine-c-est-d-abord-de-la
218	Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. Introduction	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conference-d-Herve-This-au-lycee,218
219	Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. (1/3)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conference-d-Herve-This-au-lycee,219

220	Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. (2/3)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conference-d-Herve-This-au-lycee,220
221	Conférence d'Hervé This au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines. (3/3)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conference-d-Herve-This-au-lycee
222	« Faire la cuisine, avec amour et science » Hervé This	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-la-cuisine-avec-amour
223	Tailler en macédoine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-macedoine
224	Tailler en mirepoix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-mirepoix
225	Tailler en paysanne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-paysanne
226	Tamponner	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tamponner
227	Dépouiller	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Depouiller
228	Vanner	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vanner
229	Béarnaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bearnaise
230	Tailler en chiffonnade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-en-chiffonnade
231	Concasser des tomates	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concasser-des-tomates
232	Découper un lapin à cru	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-lapin-a-cru
233	Découper une volaille, un poulet, à cru en quatre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-une-volaille-a-cru-en
234	Découper une volaille, un poulet, à cru en huit	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-une-volaille-a-cru-en,234
235	Désosser un râble de lapin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desosser-un-rable-de-lapin

236	Crema batida	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crema-batida
238	La pasta brisa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pasta-brisa
239	Savarin masa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Savarin-masa
240	Shortcrust pastry	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Shortcrust-pastry
241	Sweetened whipped cream	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sweetened-whipped-cream
242	Whipped cream	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Whipped-cream
243	Faire un café	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-cafe,243
244	Faire un capuccino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-capuccino
245	Faire un chocolat chaud	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-chocolat-chaud
246	Servir des darnes pochées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Servir-des-darnes-pochees
247	Flamber des pruneaux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Flamber-des-pruneaux
248	Faire un Irish coffee	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-Irish-coffee
249	Mise en place « banquet »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mise-en-place-banquet
250	Mise en place « à la carte »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mise-en-place-a-la-carte
251	Nettoyer le mobilier de salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Nettoyer-le-mobilier-de-salle
252	Vérification des ménages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Verification-des-menages
253	Présentation des pièces de linge	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Napper-une-table

254	Rocher Coco	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Congolais
255	Tuiles aux amandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tuiles-aux-amandes
256	La tenue professionnelle de cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-tenue-professionnelle-de
257	Talmouses en tricorne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Talmouses-en-tricorne
258	Farcir un râble de lapin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farcir-un-rable-de-lapin
259	Fondue de tomates ou concassée de tomates cuite	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondue-de-tomates-ou-concassée-de-tomates-cuite
260	Lapin aux champignons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lapin-aux-champignons
261	Lustrer et garnir des savarins	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lustrer-et-garnir-des-savarins
262	Tourner des fonds d'artichauts	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tourner-des-fonds-d-artichauts
263	Vider une volaille - Exemple : vider un poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vider-une-volaille
264	Relations franco chinoises	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Relations-franco-chinoises
266	Le café - Histoire et légendes du café (01/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Histoire-et-legendes-du
267	Le café - Les premiers cafés d'Europe (02/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Les-premiers-cafes-d
268	Le café - La naissance du café viennois (03/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-La-naissance-du-cafe
269	Le café - Les ennemis du café (04/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Les-ennemis-du-cafe-04-11
270	Le café - Le développement des plantations (05/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Le-developpement-des
271	Le café - Le marché mondial du café (06/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Le-marche-mondial-du-cafe

272	Le café - Richesses des grands crus (07/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Richesses-des-grands-crus
273	Le café - La torréfaction (08/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-La-torrefaction-08-11
274	Le café - La préparation (09/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-La-preparation-09-11
275	Le café - Les critères de sélection (10/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Les-criteres-de-selection
276	Le café - Le commerce équitable (11/11)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-Le-commerce-equitable-11
277	Le café, de la cueillette à la tasse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-cafe-de-la-cueillette-a-la
278	Faire un café « expresso »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-cafe-expresso
279	Faire un café « cappucino »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-cafe-cappucino
280	Faire un café « macchiato »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-cafe-macchiato
281	Faire un café « frappé »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faire-un-cafe-frappe
282	Du café et des hommes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Du-cafe-et-des-hommes
283	Blanchir des pomme de terre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanchir-des-pomme-de-terre
284	Salade d'oranges réalisée en salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salade-d-oranges-realisee-en-salle
285	Le poulet poché sauce suprême	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-du-poulet-poche-sauce-supreme
286	Détailler des darnes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Detailler-des-darnes
287	Présentation de la mandoline	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-de-la-mandoline

288	La côte de bœuf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-cote-de-boeuf
289	Découpage du kiwi en salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-du-kiwi-en-salle
290	Tailler à la mandoline des pommes en rondelles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-a-la-mandoline-des-pommes,290
291	Tailler à la mandoline des pommes gaufrettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-a-la-mandoline-des-pommes,291
292	Tailler à la mandoline des pommes paille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-a-la-mandoline-des-pommes
293	Organiser le poste de travail pour frire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organiser-le-poste-de-travail-pour-frire
302	Flan de légume	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Flan-de-legume
303	Mousse de légumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousse-de-legumes
304	Sauce hollandaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-hollandaise
305	Éplucher et laver des pommes de terre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-et-laver-des-pommes-de
306	Éplucher et laver des carottes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-et-laver-des-carottes
308	Quizz sur la fabrication du café « capuccino »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Quizz-sur-la-fabrication-du-cafe-capuccino
309	Façonner et pocher des quenelles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Faconner-et-pocher-des-quenelles
310	Farce mousseline	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farce-mousseline-realisee-avec-le

311	Préparer la table pour l'entrée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-la-table-pour-l-entree
312	Préparer la serviette pour l'assiette de transport des couverts	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-la-serviette-pour-l
313	Préparer l'assiette de transport pour l'entrée : fourchettes et couteaux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-l-assiette-de-transport,313
314	Préparer l'assiette de transport pour l'entrée : fourchettes, couteaux et cuillères	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-l-assiette-de-transport,314
315	Pommes croquettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-croquettes
316	Pomme duchesse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pomme-duchesse
317	Préparer l'assiette de transport pour les fourchettes et cuillères	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-l-assiette-de-transport-317
318	Préparer l'assiette de transport pour les cuillères à entremet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-l-assiette-de-transport
319	Pommes chips	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-chips
320	Crème fouettée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-fouettee-realisee-au-Pacojet
321	Détailler des tronçons de poissons ronds	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Detailler-des-troncons-de-poissons
322	Désosser une caille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desosser-une-caille
323	Farcir une caille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farcir-une-caille
324	Réaliser « Vodkatini »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Vodkatini

325	Réaliser « Champagne cocktail »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Champagne-cocktail
326	Réaliser « Mojito »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Mojito
327	Réaliser « Gin fizz »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Gin-fizz
328	Réaliser « Bourbon old fashioned »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Bourbon-old-fashioned
329	Réaliser « Américano »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Americano
330	Réaliser « Balalaïka » ou « Troïka »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Balalaika-ou-Troika
331	Festonner le bord d'un plat avec de la pomme duchesse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Festonner-le-bord-d-un-plat-avec
332	Préparer une mousse de décoration (écume)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-mousse-de-decoration
333	Tailler des pommes cheveu	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tailler-des-pommes-cheveu
334	Réaliser « Bronx »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Bronx
335	Cuisson des œufs : à la coque, mollets et durs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuisson-des-oeufs-a-la-coque
336	Œuf cocotte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/OEuf-cocotte
337	Œuf frit	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/OEuf-frit
338	The professional uniform for a cook	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/The-professional-uniform-for-a
339	Crema de almendras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crema-de-almendras
340	Écaler un œuf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ecaler-un-oeuf
341	Œufs au plat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/OEufs-au-plat

342	Œufs brouillés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/OEufs-brouilles
343	Préparer l'assiette de transport pour un dessert dont la texture est ferme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-l-assiette-de-transport,343
344	Préparer la table pour les entrées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-la-table-pour-les-entrees
345	How to make a capuccino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-a-capuccino
346	How to make a hot chocolate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-a-hot-chocolate
347	How to make an Irish coffee	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-an-Irish-coffee
348	Préparer la table pour le dessert	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-la-table-pour-le-dessert
349	Préparer l'assiette de transport pour le service du fromage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-l-assiette-de-transport,349
350	La crema inglesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-crema-inglesa
351	La crema de limon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-crema-de-limon
352	La crema de mantequilla	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-crema-de-mantequilla
353	La crema pastelera	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-crema-pasterela
354	La nata montada	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-nata-montada
355	La mayonesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mayonesa
356	Découpage de fruits : l'ananas à la carte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-l-ananas-a-la
357	Découpage de fruits : l'ananas au menu	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-l-ananas-au

358	Découpage de fruits : l'ananas en tranche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-l-ananas-en
359	Découpage de fruits : l'avocat en sphères	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-l-avocat-en
360	Découpage de fruits : l'avocat en tranches	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-l-avocat-en,360
361	Découpage de fruits : la figue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-figue
362	Découpage de fruits : la banane	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-banane
363	Découpage de fruits : l'ananas en piston	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-l-ananas-en,363
364	Découpage de fruits : la figue de barbarie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-figue-de
365	Découpage de fruits : la salade de suprêmes d'oranges	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-salade-de
366	Découpage de fruits : la salade de fraises	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-salade-de,366
367	Découpage de fruits : la mangue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-mangue
368	Découpage de fruits : la pêche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-peche
369	Découpage de fruits : la poire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-poire
370	Découpage de fruits : la pomme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-la-pomme
371	Le canard	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-volaille-le-canard
372	Le coquelet rôti	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-volaille-le-coquelet-roti
373	Le magret de canard à la Périgourdine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-volaille-le-magret-de-canard-perigourdine

374	Le poulet rôti pour cinq personnes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-volaille-le-poulet-roti-5-pers
375	Le poulet grillé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-volaille-le-poulet-grille
376	Le poulet rôti	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-volaille-le-poulet-roti-4-pers
377	Le carré d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-le-carre-d-agneau
378	Le carré de porc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-le-carre-de-porc
379	Le contrefilet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-contrefilet
380	La côte de bœuf double	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-cote-de-boeuf-double
381	Le gigot d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-gigot-agneau
382	La selle d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-selle-agneau
383	Découpage de poisson : l'anguille fumée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-l-anguille
384	Découpage de poisson : la darne de cabillaud pochée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-darne-de,384
385	Découpage de poisson : la darne de saumon pochée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-darne-de

- 386 Découpage de poisson : la daurade pour deux personnes <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-daurade>
- 387 Découpage de poisson : la daurade pour quatre personnes <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-daurade,387>
- 388 Découpage de poisson : le loup flambé à l'anis <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-le-loup>
- 389 Découpage de poisson : la sole pour deux personnes <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-sole-pour>
- 390 Découpage de poisson : la sole frite <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-sole-frite>
- 391 Découpage de poisson : la sole grillée <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-sole>
- 392 Découpage de poisson : la sole meunière <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-sole,392>
- 393 Découpage du poisson : le saumon fumé <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-du-poisson-le-saumon>
- 394 Découpage de poisson : la truite fumée <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-truite>
- 395 Découpage de poisson : la truite meunière <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-truite,395>
- 396 Découpage de poisson : la truite pochée <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-la-truite,396>
- 397 Découpage de poisson : le turbot poché <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-le-turbot>
- 398 Découpage de poisson : le filet de loup flambé à l'Ouzo <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-poisson-le-filet-de>
- 399 Préparation de restaurant : l'artichaut vinaigrette <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-l>
- 400 Préparation de restaurant : l'assiette de charcuterie <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-l,400>
- 401 Préparation de restaurant : l'avocat aux crevettes, sauce cocktail <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-l-avocat>

402	Préparation de restaurant : le beurre suzette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,402
403	Préparation de restaurant : le cocktail de crevettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le
404	Préparation de restaurant : la coupe florida	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-la-coupe
405	Préparation de restaurant : le demi melon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le-demi-melon
406	Découpage de fruits : le demi pamplemousse cerisette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-fruits-le-demi
407	Préparation de restaurant : escalope Vallée-d'Auge	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-escalope
408	Préparation de restaurant : la figue à l'italienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-la-figue
409	Préparation de restaurant : le service du foie gras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,409
410	Préparation de restaurant : ouverture et service des huîtres creuses	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant
411	Préparation de restaurant : ouverture et service des huîtres plates	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant,411
412	Préparation de restaurant : tranche et service du jambon cru	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-tranche
413	Préparation de restaurant : service du jambonneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-service
414	Préparation de restaurant : le melon fantaisie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le-melon
415	Préparation de restaurant : le melon à l'italienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le-melon,415

416	Préparation de restaurant : le pamplemousse cocktail	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,416
417	Préparation de restaurant : le rognon de veau à la Baugé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,417
418	Préparation de restaurant : le saucisson en croûte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,418
419	Préparation de restaurant : le service du saumon en Bellevue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,419
420	Préparation de restaurant : les spaghetti à la napolitaine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-les
421	Préparation de restaurant : le steak au poivre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le-steak,421
422	Préparation de restaurant : le steak tartare	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le-steak
423	Préparation de restaurant : le service de la terrine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-restaurant-le,423
424	How to make an « espresso »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-an-espresso
425	« Coconut macarons »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coconut-macarons
426	How to make crepe batter	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-crepe-batter
427	How to make « Duxelles » stuffing	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-Duxelles-stuffing
428	How to make « mushroom Duxelles »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-mushroom-Duxelles
429	How to make « country-style soup »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-country-style-soup
430	Savoury custard cream, also called « custard for quiches »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Savoury-custard-cream-also-called
431	How to make tea	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-tea

432	Almond tile wafers	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Almond-tile-wafers
433	Réaliser « Bacardi cocktail »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Bacardi-cocktail
434	Réaliser « Black Russian »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Black-Russian
435	Réaliser « Bloody Mary »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Bloody-Mary
436	Réaliser « Blue Lagoon »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Blue-Lagoon
437	Réaliser « Brandy Egg Nogg »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Brandy-Egg-Nogg
438	Réaliser « Dubonnet cocktail »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Dubonnet-cocktail
439	Réaliser « Harvey Wallbanger »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Harvey-Wallbanger
440	Réaliser « Jack Rose »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Jack-Rose
441	Réaliser « Macca »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Macca
442	Réaliser « Manhattan »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Manhattan
443	Réaliser « Orange Blossom »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Orange-Blossom
444	Ouvrir une bouteille de Champagne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ouvrir-une-bouteille-de-Champagne
445	Réaliser « Paradise »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Paradise
446	Réaliser « Pick Me Up »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Pick-Me-Up
447	Réaliser « Porto Flip »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Porto-Flip
448	Réaliser « Pussy Foot »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Pussy-Foot

449	Réaliser « Side Car »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Side-Car
450	Réaliser « Tequila Sunrise »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Tequila-Sunrise
451	Stylique culinaire 2005/2006. Témoignages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-de-design,451
452	Stylique culinaire 2005/2006. Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-de-design
453	Stylique culinaire 2005/2006. Le suivi de l'atelier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-de-design,453
454	À la découverte des vins et du vignoble australiens	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vins-et-vignobles-australiens
455	Réaliser des aspics : par exemple des oeufs en gelée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-aspics-par-exemple
456	Habiller un carré d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-carre-d-agneau
457	Rôtir un carré d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rotir-un-carre-d-agneau
458	Carré d'agneau persillé ou en croûte provençale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Carre-d-agneau-persille-ou-en
459	Clouter un oignon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Clouter-un-oignon
460	Réaliser un court-bouillon pour de gros poissons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-court-bouillon-pour-de
461	Réaliser un court-bouillon au lait	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-court-bouillon-au-lait
462	Pasta para las crepes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pasta-para-las-crepes
463	La pasta genovesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pasta-genovesa
464	Réaliser la pâte à choux (version en Espagnol)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-la-pate-a-choux-version
465	Masa hojaldrada	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Masa-hojaldrada

466	Masa para bizcocho	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Masa-para-bizcocho
467	Usages des Tice en Hôtellerie - Restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Usages-des-Tice-en-Hotellerie-Restauration
468	Découper un poulet en crapaudine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-poulet-en-crapaudine
469	Découper un poulet pour le griller	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-poulet-pour-le-griller
470	Réaliser un poulet grillé à l'américaine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-poulet-grille-a-l
471	Réaliser un poulet grillé en crapaudine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-poulet-grille-en
472	Dépouiller une queue de lotte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Depouiller-une-queue-de-lotte
473	Émincer	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Emincer
474	Préparer un bulbe de fenouil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-un-bulbe-de-fenouil
475	Émincer un bulbe de fenouil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Emincer-un-bulbe-de-fenouil
476	Gratter, nettoyer et laver des moules	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Gratter-nettoyer-et-laver-des
477	Réaliser une nage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-nage
478	Soles meunière	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Soles-meuniere
479	Dresser	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Dresser
480	Réaliser des paupiettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-paupiettes
481	Réaliser une crème mousseline légère	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-creme-mousseline
482	Réaliser un Paris-Brest	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-Paris-Brest

485	Réaliser des ris de veau braisés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-ris-de-veau-braises
486	Glacer une pièce braisée ou poêlée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-une-piece-braisee-ou-poelee
487	Gondole : plier une serviette en gondole	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Gondole-plier-une-serviette-en
488	Préparer des ris de veau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-des-ris-de-veau
489	Pocher des tronçons de turbot	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pocher-des-troncons-de-turbot
490	Réaliser des moules « marinière »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-moules-mariniere
491	Réaliser le cocktail « Intertice 2010 »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-le-cocktail-Intertice
492	Réaliser « Tampico »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Tampico
493	Réaliser « Stinger »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Stinger
494	Réaliser « Scotch Sour »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Scotch-Sour
495	Réaliser « Rusty Nail »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Rusty-Nail
496	Réaliser « Rose »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Rose
497	Réaliser « Rob Roy »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Rob-Roy
498	Réaliser « Red Lion »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Red-Lion
499	Réaliser « Planter's Punch »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Planter-s-Punch
500	Réaliser « Pink Gin »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Pink-Gin
501	Réaliser « Negroni »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Negroni

502	Réaliser « Mint Julep »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Mint-Julep
503	Réaliser « Margarita »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Margarita
504	Réaliser « Formule 3 »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Formule-3
505	Réaliser « Daiquiri »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Daiquiri
506	Réaliser « Bellini »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Bellini
507	Réaliser « Barbotage »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Barbotage
508	Réaliser « Banana Bliss »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Banana-Bliss
509	Réaliser « Alexander »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Alexander
510	Beurre manié	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurre-manie
511	Lier avec un beurre manié	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lier-avec-un-beurre-manie
512	Cardinaliser	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cardinaliser
513	Réaliser une sauce américaine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-americaaine
516	Concours « Trophée Mumm ». Une épreuve de Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Trophee-Mumm-Une-epreuve-de-Bar
517	Concours « Trophée Mumm ». Une épreuve de Sommellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Trophee-Mumm-Une-epreuve
518	Concours « Trophée Mumm ». Accueil des candidats	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Trophee-Mumm-Accueil-des

- Les précisions culinaires. Cours de gastronomie
519 moléculaire. AgroParisTech, 19 & 20 janvier 2009 - Film 1 sur 8 <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-precisions-culinaires-Cours-de,519>
- Les précisions culinaires. Cours de gastronomie
520 moléculaire. AgroParisTech, 19 & 20 janvier 2009 - Film 2 sur 8 <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-precisions-culinaires-Cours-de,520>
- Les précisions culinaires. Cours de gastronomie
521 moléculaire. AgroParisTech, 19 & 20 janvier 2009 - Film 3 sur 8 <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-precisions-culinaires-Cours-de>
- 522 Technique du lit à blanc <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Technique-du-lit-a-blanc>
- 523 L'Art culinaire existe-t-il ? - Partie 1 sur 3 - <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-Art-culinaire-existe-t-il-Partie,523>
- 524 L'Art culinaire existe-t-il ? - Partie 2 sur 3 - <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-Art-culinaire-existe-t-il-Partie,524>
- 525 L'Art culinaire existe-t-il ? - Partie 3 sur 3 - <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-Art-culinaire-existe-t-il-Partie>
- 526 PPCP. Bac Pro cuisine, lycée professionnel hôtelier « La Renaissance », Île de la Réunion <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PPCP-Bac-Pro-cuisine-lycee>
- 527 Fraiser <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fraiser>
- 528 Réaliser des financiers <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-financiers>
- 529 Réaliser des sablés bretons <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-sables-bretons>
- 530 La fin de service <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-fin-de-service>
- 531 Les sols <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocole-de-nettoyage-et-de,531>

532	Le poste de travail	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocole-nettoyage-et-desinfection
533	Les mains	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocole-de-nettoyage-et-de
534	Denrées d'origine végétale (destinées à être consommées crues)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Denrees-d-origine-vegetale-destinees-a-etre-consommees-crues
535	Réaliser Porto Lys	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Porto-Lys
536	Entre terre et mer. La récolte du sel à Noirmoutier (version longue)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entre-terre-et-mer-La-recolte-du-sel-a-Noirmoutier-version-longue
537	Entre terre et mer. La récolte du sel à Noirmoutier (version courte)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entre-terre-et-mer-La-recolte-du-sel-a-Noirmoutier-version-courte
538	Produits de la mer : poissons, crustacés et coquillages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Produits-de-la-mer-poissons-crustaces-et-coquillages
540	Formations en hôtellerie restauration. MC ACA	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hotellerie
542	Beurre d'anchois	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurre-d-anchois
543	Pâte à frire « asiatique »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-a-frire-asiatique
544	Pâte à bombe	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-a-bombe
545	Mousse au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousse-au-chocolat
546	Crème mousseline	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-mousseline
548	Pocher un poisson dans un court bouillon simple	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pocher-un-poisson-dans-un-court
549	Habiller un colin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-colin

550	Tourner des champignons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tourner-des-champignons
551	Cigarettes russes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cigarettes-russes
552	Palets aux raisins ou langue de chat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Palets-aux-raisins
553	Sauce chaud-froid blanche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-chaud-froid-blanche
554	Chaud-froiter des morceaux de poulet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chaud-froiter
555	Guide des métiers Accor : Employé(e) polyvalent(e)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor-Employe-e-polyvalent-e
556	Accor professions guide : Hotel team member	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-Hotel-team
557	Guide des métiers Accor : Commis de cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor-Commis-de
558	Accor professions guide : Commis chef	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-Commis
559	Guide des métiers Accor : Réceptionniste	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor,559
560	Accor professions guide : Receptionist	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide,560
561	Accor professions guide: Housekeeper	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide
562	Guide des métiers Accor : Gouvernant(e)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor-Gouvernant
563	Concours MOF classe Gouvernant(e)s des services hôteliers 2010-2011	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-MOF-classe-Gouvernant-e-s
564	Accor professions guide : Food and beverage manager	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-Food-and
565	Guide des métiers Accor : Responsable restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor,565

566	Concours MOF Barman 2010-2011	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-MOF-Barman-2010-2011
567	Hospitality awards 2008	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hospitality-awards-2008
568	Pommes miettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-miettes
569	Pommes de terre en « robe des champs »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-de-terre-en-robe-des-champs
570	Beurre fondu	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Beurre-fondu
571	Légumes à la grecque	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Legumes-a-la-grecque
572	« Chocolat chantilly »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chocolat-chantilly
573	Tempéragé avec du beurre de cacao Mycryo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Temperage-avec-du-beurre-de-cacao-Mycryo
574	Tempéragé par ensemencement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Temperage-par-ensemencement
575	Tempéragé classique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Temperage-classique
576	Réaliser des décors ondulés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-decors-ondules
577	Réaliser « Mint Squeeze »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Mint-Squeeze
578	Championnat de France du dessert 2010	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Championnat-de-France-du-dessert-2010
579	MOF Cuisinier 2010 - 2011. Épreuves qualificatives nationales.	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MOF-Cuisinier-2010-2011-Epreuves-qualificatives-nationales
580	Fumet de poisson texture en pâte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fumet-de-poisson-texture-en-pate

581	Accor professions guide: Event manager (m/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-Event
582	Guide des métiers Accor : Responsable d'événement (h/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor
583	Camarero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Camarero
584	Accor professions guide: Head waiter (m/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-Head
585	Guide des métiers Accor : Chef de Rang (h/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor-Chef-de
587	Pesar huevo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pesar-huevo
588	Pelar y lavar verduras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelar-y-lavar-verduras
589	Réaliser un expresso	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-expresso
590	Réglages du moulin à café	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Reglages-du-moulin-a-cafe
591	Réaliser un cappuccino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-cappuccino
592	Ouverture du poste « café »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ouverture-du-poste-cafe
594	Présentation du cédérom caféologie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-du-cederom-cafeologie
595	Film 1 : lancement d'activité professionnelle de synthèse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-1-lancement-d-activite
596	Film 2 : séance d'activité professionnelle de synthèse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-2-seance-d-activite
597	Film 3 : service et fin de séance d'activité professionnelle de synthèse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-3-service-et-fin-de-seance-d
605	Fonds brun lié déshydraté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-lie-deshydrate
607	Trophée Mumm. Éliminatoires 2011	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-Eliminatoires-2011

608	Un exemple de stage d'observation - CERPET	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Un-exemple-de-stage-court-d
609	Les Fables de Monsieur Aubrée en Bretagne et Pays de la Loire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Bretagne-et-Pays-de-la-Loire
610	Acanalar cítricos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Acanalar-citricos
611	Bouquet garni	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bouquet-garni,611
612	Picar finamente perejil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-finamente-perejil
613	Decorar limones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decorar-limones
614	Picar finamente	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-finamente
615	Hojas de perifollo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hojas-de-perifollo
616	Enterrar clavos en una cebolla	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Enterrar-clavos-en-una-cebolla
617	Pelar completamente cítricos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelar-completamente-citricos
618	Les Fables de Monsieur Aubrée en Lorraine Champagne-Ardenne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Lorraine-Champagne-Ardenne
619	Les Fables de Monsieur Aubrée en Bourgogne Franche-Comté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Bourgogne-Franche-Comte
620	Le Multimédia en Front Office - Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-Multimedia-en-Front-Office
621	Check-in	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception-Check,621
622	Check-out	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception-Check

623	Conciergerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception,623
624	Délogement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception,624
625	Dépôt au coffre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception-Depot
626	Réservation téléphonique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception
627	Walk-in	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Situations-accueil-reception-Walk
628	Fonds blanc de volaille texture en pâte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-blanc-de-volaille-texture-en
629	Fonds de Veau texture en pâte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-de-Veau-texture-en-pate
630	Fonds blanc de volaille déshydraté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-blanc-de-volaille-deshydrate
631	Jus de veau lié déshydraté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-veau-lie-deshydrate
632	Picar en mirepoix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-en-mirepoix
633	Picar en brunoise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-en-brunoise
634	Les Fables de Monsieur Aubrée en Corse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Corse
635	Picar chalote	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-chalote
636	Picar finamente una cebolla	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-finamente-una-cebolla
637	Escalopar champiñones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Escalopar-chapinones
638	Picar en juliana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-en-juliana
639	La mandolina	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mandolina

640	Mondar jitomates	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mondar-jitomates
641	Paisana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Paisana
642	Cortar trozos en el centro de un pescado redondo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cortar-trozos-en-el-centro-de-un
643	Crutones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crutones
644	Doblar y cortar un papel redondo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Doblar-y-cortar-un-papel-redondo
645	Filetes de lenguado estilo bonne femme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Filetes-de-lenguado-estilo-bonne
646	Limpiar mejillones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-mejillones
647	Limpiar un ave	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-un-ave
648	Limpiar un lenguado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-un-lenguado
649	Pan molido	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pan-molido
650	Rodajas gruesas de pescado o postas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rodajas-gruesas-de-pescado-o
651	Separar claras y yemas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Separar-claras-y-yemas
652	Atar un ave para rostizarla	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atar-un-ave-para-rostizarla
653	Atar un ave para una entrada	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atar-un-ave-para-una-entrada
654	Encamisar un molde de pastelería	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Encamisar-un-molde-de-pasteleria
655	Formar perlas de verdura	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formar-perlas-de-verdura
656	Limpiar menudencias	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-menudencias

657	Picar tocino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-tocino
658	Supremas de cítricos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Supremas-de-citricos
659	Concours du jeune professionnel du café	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-du-jeune-professionnel-du-cafe
660	Les Fables de Monsieur Aubrée en Limousin et en Poitou-Charentes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Limousin-et-en-Poitou-Charentes
661	Fonds brun clair déshydraté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-clair-deshydrate
662	Fonds brun de veau lié texture en pâte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-de-veau-lie-texture-en
663	Fumet de poisson déshydraté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fumet-de-poisson-deshydrate
664	Les produits semi-élaborés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-produits-semi-elabores
665	Réaliser une sauce « par déglçage »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-par-deglacage
666	Les Fables de Monsieur Aubrée en Nord Pas-de-Calais Picardie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Nord-Pas-de-Calais-Picardie
667	Les Fables de Monsieur Aubrée en Normandie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Fables-de-Monsieur-Aubree-en-Normandie
668	Pâte sablée aux noisettes et "Nutella"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-sablee-aux-noisettes-et
669	Pâte sucrée aux amandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-sucree-aux-amandes
670	Sauce vin blanc « base velouté »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-vin-blanc-base-veloute
671	Sauce vin blanc « par réduction »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-vin-blanc-par-reduction

672	Film 1 : prendre contact et présenter les supports de vente	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-1-prendre-contact-et
673	Film 2 : rechercher les besoins et proposer les produits adaptés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-2-rechercher-les-besoins-et
674	Film 3 : argumenter et adopter une attitude active et commerciale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-3-argumenter-et-adopter-une
675	Film 4 : répondre aux objections et proposer des ventes additionnelles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-4-repondre-aux-objections-et
676	Film 5 : prendre la commande et la reformuler	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-5-prendre-la-commande-et-la
677	Sauce vin blanc « à glacer »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-vin-blanc-a-glacer
679	Formation CAP cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formation-CAP-cuisine
680	Marinade crue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Marinade-crue
681	Cuire dans un blanc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-dans-un-blanc
682	Formation CAP restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formation-CAP-restaurant
683	Atar una pieza de carne, limpiar un contrafilete	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atar-una-pieza-de-carne-limpiar-un
684	Papas a la inglesa o al vapor, técnica para tornearlas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-a-la-inglesa-o-al-vapor
685	Tornear fondos de alcachofa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tornear-fondos-de-alcachofa
686	Limpiar un carré o rack de cerdo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-un-carre-o-rack-de-cerdo
687	Deshuesar una silla de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deshuesar-una-silla-de-cordero

688	Trinchar un conejo en crudo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trinchar-un-conejo-en-crudo
689	Deshuesar una espaldilla de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deshuesar-una-silla-de-cordero,689
690	Trinchar un ave en crudo, en 4 partes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trinchar-un-ave-en-crudo-en-4
691	Cocer verduras a la inglesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocer-verduras-a-la-inglesa
692	Blanquear un trozo y cubitos de tocino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanquear-un-trozo-y-cubitos-de
693	Preparar aspics, por ejemplo huevos en gelatina	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-aspics-por-ejemplo-huevos
694	Preparar un caldo corto para pescados grandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-caldo-corto-para
695	Preparar un ave para asarla en forma de sapo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-ave-para-asarla-en
696	Cocer huevos tibios, mollets y duros	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocer-huevos-tibios-mollets-y
697	Obtener filetes de lenguado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Obtener-filetes-de-lenguado
698	Preparar una jambonette de ave	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-una-jambonette-de-ave
699	Deshuesar un lenguado para rellenarlo o servirlo estilo soufflé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deshuesar-un-lenguado-para
700	Trinchar un pollo para asar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trinchar-un-pollo-para-asar
701	Vegetable flan	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vegetable-flan
702	Italian meringue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Italian-meringue
703	How to make a vegetable mousse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-a-vegetable-mousse
704	Eggs « en cocotte » (baked eggs, shirred eggs)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eggs-en-cocotte-baked-eggs-shirred

705	How to cook boiled, soft boiled and hard boiled eggs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-cook-boiled-soft-boiled-and
706	Sunny-side-up eggs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sunny-side-up-eggs
707	Poached eggs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Poached-eggs
708	How to make a rolled omelette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/How-to-make-a-rolled-omelette
709	Désarêter un merlan par le dos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Desarreter-un-merlan-par-le-dos
710	Habiller une truite (Poisson rond)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-une-truite-Poisson-rond
711	Productos semipreparados	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Productos-semipreparados
712	Fondo oscuro de ternera ligado en pasta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-oscuro-de-ternera-ligado-en
713	17e édition du Concours international du jeune professionnel du café	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/17e-edition-du-Concours-international-du-jeune-professionnel-du-cafe
714	Fondo de ternera en pasta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-de-ternera-en-pasta
715	Fondo blanco de ave en pasta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-blanco-de-ave-en-pasta
716	Jugo de ternera ligado y deshidratado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jugo-de-ternera-ligado-y
717	Fondo blanco de ave deshidratado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-blanco-de-ave-deshidratado
718	Fumet de pescado en pasta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fumet-de-pescado-en-pasta
719	Fondo oscuro ligado deshidratado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-oscuro-ligado-deshidratado
720	Fondo oscuro no ligado y deshidratado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-oscuro-no-ligado-y
721	Fumet de pescado deshidratado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fumet-de-pescado-deshidratado

722	Championnat de France du dessert 2011	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Championnat-de-France-du-dessert,722
723	Programme européen « Leonardo Da Vinci »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Programme-europeen-Leonardo-Da
724	Frire des pommes de terre : cuisson en un bain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Frire-des-pommes-de-terre-cuisson
725	Frire des pommes de terre : cuisson en deux bains	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Frire-des-pommes-de-terre-cuisson,725
726	Pâte à frire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-a-frire
727	Réaliser une gastrique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-gastrique
728	Réaliser une ganache pour tarte chaude au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-ganache-pour-tarte
729	TNI tactile. Présentation et prise en main	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/TNI-tactile-Presentation-et-prise
730	Journée de prévention au lycée Camille-Claudé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journee-de-prevention-au-lycee
731	Lever des filets de saumon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lever-des-filets-de-saumon
732	Biscuit Joconde	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-Joconde
733	Farce mousseline de saumon (Crème fraîche épaisse légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farce-mousseline-de-saumon-Creme
734	Glaçage noir au chocolat (Crème fraîche épaisse légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-glacage-noir-avec-de
735	Glaçage noir au chocolat (Crème fraîche liquide fleurette). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacage-noir-au-chocolat-Creme

736	Glace vanille épicée (Crème UHT liquide supérieure). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glace-vanille-au-poivre-de-Sichuan
737	Mousse au chocolat (Atelier expérimental)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousse-au-chocolat-Atelier-experimental
738	Poires à la menthe caramélisées (Crème fraîche fleurette). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Poires-a-la-menthe-caramelisees
739	Sauce caramel (Crème fraîche épaisse légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-caramel-a-la
740	Sauce caramel (Crème fraîche entière). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-caramel-a-la,740
741	Accor professions guide : general manager (M/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-director
742	Director(a) del hotel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Director-a-del-hotel
743	Guide des métiers Accor : directeur(trice) d'hôtel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor-directeur
744	Récolte de pommes de terre à Noirmoutier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Recolte-de-pommes-de-terre-a-Noirmoutier
745	Farce mousseline de saumon (Crème UHT supérieure liquide). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Farce-mousseline-de-saumon-Creme,745
746	Crème foisonnée acidulée (Crème UHT supérieure liquide). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-foisonnee-acidulee
747	Crème foisonnée au gingembre (Crème UHT supérieure liquide). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-foisonnee-au-gingembre

748	Vinaigrette de betterave (Crème UHT supérieure liquide). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vinaigrette-de-betterave-Creme-UHT
749	Vinaigrette de betterave (Crème fraîche épaisse légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Vinaigrette-de-betterave-legere
750	Pâte sablée au gruyère (Crème légère UHT). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-sablee-au-gruyere
751	Monter et cuire les terrines de saumon. Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Monter-et-cuire-les-terrines-de
752	Dresser les terrines de saumon. Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Dresser-les-terrines-de-saumon
753	Choix d'une crème adaptée au foisonnement. Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Choix-d-une-creme-adaptee-au
754	Dresser les délices de chocolat. Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Dresser-les-delices-de-chocolat
755	Monter les délices de chocolat. Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Monter-les-delices-de-chocolat
756	Mousses de légumes (Crème UHT liquide légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-mousses-de-legumes
757	Mousses de légumes (Crème fraîche épaisse légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-mousses-de-legumes,757
758	Pocher des filets de soles. Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pocher-des-filets-de-soles-pour
759	Sauce vin blanc, dressage et glaçage (Crème fraîche épaisse légère). Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-la-sauce-vin-blanc-et

- 760 Sauce vin blanc, dressage et glaçage (Crème UHT légère liquide). Atelier expérimental <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-vin-blanc-dressage-et>
- 761 Choix d'une crème pour le glaçage au chocolat. Atelier expérimental <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Choix-d-une-creme-pour-le-glacage>
- 764 Parole du scientifique. « Atelier expérimental - Fondant de saumon, crèmes aneth et gingembre, vinaigrette de betterave » <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parole-du-scientifique-Atelier>
- 765 Parole du scientifique. « Atelier expérimental - Délice de chocolat aux poires mentholées, sauce caramel, glace vanille épicée » <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parole-du-scientifique-Atelier,765>
- 766 Parole du scientifique. « Atelier expérimental - Filets de soles façon Bonne-femme, sauce crémeuse et flans de légumes » <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parole-du-scientifique-Atelier,766>
- 767 Parole du chef. « Atelier expérimental - Délice de chocolat aux poires mentholées, sauce caramel, glace vanille épicée » <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parole-du-chef-Atelier>
- 768 Parole du chef. « Atelier expérimental - Fondant de saumon, crèmes aneth et gingembre, vinaigrette de betterave » <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parole-du-chef-Atelier,768>
- 769 Parole du chef. « Atelier expérimental - Filets de soles façon Bonne-femme, sauce crémeuse et flans de légumes » <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Parole-du-chef-Atelier,769>
- 770 Trophée Mumm. Présentation <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-Presentation>

771	Cuire des pommes de terre à l'anglaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-des-pommes-de-terre-a-l-anglaise-771
772	Garnir des choux, éclairs...	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Garnir-des-choux-eclairs
773	Glacer des choux et des éclairs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-des-choux-et-des-eclairs
774	Glacer et marbrer un mille-feuille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-et-marbrer-un-mille-feuille
775	Mettre au point du fondant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mettre-au-point-du-fondant
776	Pommes sautées à cru	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-sautees-a-cru
777	Réaliser un cornet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-cornet
778	Sauce Tomate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-Tomate
779	Détailler des filets de saumon ou autres poissons (Pavés, escalopes, suprêmes, dos)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Detailler-des-filets-de-saumon
780	Trophée Mumm 2011. Témoignages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-2011-Temoignages
781	Concours général des métiers 2011. Côté cuisine ...	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2011-Cote-cuisine
782	Ébullitions, projet Tice innovant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ebullitions-projet-Tice-innovant
783	Concours général des métiers 2011. Côté salle ...	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2011-Cote-salle
784	Concours général des métiers 2011. Côté organisation ...	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2011-Cote-organisation

785	Création d'un espace vente	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creation-d-un-espace-vente
786	Boeuf Bourguignon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Boeuf-Bourguignon
787	"Miroir" de vin rouge	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Miroir-de-vin-rouge
788	Sauce "Genevoise" ou sauce de poisson à base de vin rouge	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-Genevoise-ou-sauce-de
789	Madeleines de "Commercy" et madeleines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Madeleines-de-Commercy
790	La pâte à brioche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-brioche
791	Cuire à blanc des champignons de Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-a-blanc-des-champignons-de
792	La pâte feuilletée "inversée" ou feuilletage inversé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-feuilletee-inversee-ou
793	7e Forum de l'IEHCA - Ouverture	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/7e-Forum-de-l-IEHCA-Ouverture
794	7e Forum de l'IEHCA - Élèves à l'œuvre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/7e-Forum-de-l-IEHCA-Eleves-a-l
795	7e Forum de l'IEHCA - Tables rondes et ateliers	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/7e-Forum-de-l-IEHCA-Tables-rondes
796	7e Forum de l'IEHCA - Interviews	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/7e-Forum-de-l-IEHCA-Interviews
797	Bubble Gate Center - Création d'entreprise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bubble-Gate-Center-Creation-d
798	Le métier de responsable hébergement (h/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-metier-de-responsable
799	Sauce au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sauce-au-chocolat
800	Rooms Division Manager (m/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rooms-Division-Manager-m-f
801	Biscuit à la cuillère ou Biscuit "cuiller"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-a-la-cuillere-ou-Biscuit-cuiller

802	Barman - barmaid (H/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Barman-barmaid
803	Barman - barmaid (M/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Barman-barmaid-M-F
804	Night auditor (M/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Night-auditor-M-F
805	Réceptionniste de nuit (H/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Receptionniste-de-nuit-H-F
806	Responsable technique (H/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Responsable-technique-H-F
807	Technical manager (M/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Technical-manager-M-F
808	Deputy General Manager (M/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deputy-General-Manager-M-F
809	Adjoint(e) de direction d'hôtel (H/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Adjoint-e-de-direction-d-hotel-H-F
810	Crème brûlée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-brulee
811	Biscuit Dacquoise Pistache ou amandes ou noisettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-Dacquoise-Pistache-ou-amandes-ou-noisettes
812	Front Office Manager (M/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Front-Office-Manager-M-F
813	Chef de réception (H/F)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chef-de-reception-H-F
814	Atelier expérimental. Foisonner la crème	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-Foisonner-la-creme
815	Soirée « Renaissance »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Soiree-Renaissance
816	Meringue Française	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Meringue-Francaise
817	Crème chantilly "chocolat"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-chantilly-chocolat

818	Biscuit chocolat sans farine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-chocolat-sans-farine
819	Tutoriel images actives	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tutoriel-images-actives
820	Crème bavaroise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-bavaroise
821	Prise de réservation au téléphone	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Prise-de-reservation-au-telephone
822	Modification de réservation au téléphone	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Modification-de-reservation-au
823	Annulation de réservation au téléphone	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Annulation-de-reservation-au
824	Plan alimentaire du collège de Laval	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Plan-alimentaire-du-college-de
825	Création d'un dessert	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,825
826	Création d'une garniture de légumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,826
827	S'ouvrir aux autres	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/S-ouvrir-aux-autres
828	Production d'un dessert	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,828
829	Production d'une garniture	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,829
830	Achats et rotation des stocks en appertisé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,830
831	Volumes et politique d'achat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Volumes-et-politique-d-achat
832	Présentation du collège de Laval	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,832
833	Nature des convives	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,833
834	Du plan alimentaire au plan menus	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,834

835	Osez créer !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,835
836	Les prestations restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,836
837	Production de desserts	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,837
838	Production d'entrées froides	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,838
839	Cadre juridique achat et coût matière	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,839
840	Présentation de la base militaire aérienne de Cambrai	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,840
841	Plan alimentaire de la base	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,841
842	Réception et stockage des produits appertisés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,842
843	Distribution en chariots bi-température	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,843
844	La création au CHRU	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-creation-au-CHRU
845	Présentation du laboratoire entrées froides	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,845
846	Production d'une entrée froide	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,846
847	Réaction en chambre d'un convive	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,847
848	Intérêts des appertisés au CHRU	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,848
849	Masse des achats et coût moyen par repas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Masse-des-achats-et-cout-moyen-par
850	Présentation du CHRU de Lille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,850
851	Intérêts des appertisés au CHRU (Approche nutrition)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserved-appertisee-en ,851

852	Introduction au plan alimentaire au CHRU	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,852
853	Déconditionnement des appertisés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-conserve-appertisee-en,853
854	Concours « Jeunes Toques de l'Appertisé » - Le concours	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Jeunes-Toques-de-l-Appertise-Le-concours
855	Concours « Jeunes Toques de l'Appertisé » - Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Jeunes-Toques-de-l-Appertise-Remise-des-prix
856	Cannelés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Canneles
857	Riz au lait	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Riz-au-lait
858	Pâtes fraîches	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pates-fraiches
859	Concours général des lycées session 2012 - Épreuves de restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-lycees-session-2012-Epreuves-de-restaurant
860	Concours général des lycées session 2012 - Épreuves d'hébergement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-lycees-session-2012-Epreuves-d-hebergement
861	Concours général session 2012 - Épreuves de cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-session-2012-Epreuves-de-cuisine
862	Concours général session 2012 - Interviews	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-session-2012-Interviews
863	38e Championnat de France du Dessert - Finale nationale 2012	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/38e-Championnat-de-France-du
864	Des élèves de Rabelais échangent avec un lycée agricole	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Des-eleves-de-Rabelais-echangent-avec-un-lycee-agricole

866	Rognons de veau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rognons-de-veau
867	Crêpes flambées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crepes-flambees
868	Préparer des tronçons de Turbot au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-des-troncons-de-Turbot-au
869	Préparer une truite pochée au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-truite-pochee-au-restaurant
870	La selle d'agneau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-selle-agneau-870
871	Découper un carré d'agneau un restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-carre-d-agneau-un
872	Préparer un steak au poivre au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-un-steak-au-poivre-au
873	Le poulet rôti	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-poulet-roti-au-restaurant
874	Partenariat IVDP - MEN. Présentation d'une journée d'échanges - Partie 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Partenariat-IVDP-MEN-Presentation
875	Partenariat IVDP - MEN. Présentation d'une journée d'échanges - Partie 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Partenariat-IVDP-MEN-Presentation,875
876	Préparer une sole meunière au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-sole-meuniere-au
877	Le carré de porc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-le-carre-de-porc-877
878	Le canard	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouper-un-canard-au-restaurant
879	Préparer une darne de saumon pochée au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-darne-de-saumon

880	L'entrecôte double	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupage-de-viande-en-restaurant-l-entrecote-double
881	Préparer un rognon de veau grillé au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-un-rognon-de-veau-grille
882	Préparer une sole pochée au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-sole-pochee-au
883	Préparer une sole grillée au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-sole-grillee-au
884	Préparer une darne de saumon grillée au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparer-une-darne-de-saumon-884
885	Le Sucre, naturellement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-Sucre-naturellement
886	Sphères de crème de cassis	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-Sphere-de-cassis
887	Trophée Mumm 2013 - 11e édition	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-2013-11e-edition
888	Farce à gratin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-Farce-a-gratin
889	Farce américaine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-farce-americaine
890	Farce à terrine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-farce-a-terrine
891	Réaliser des blinis	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-blinis
892	Détailler, dorer des croûtons en forme de "Coeur"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Detailler-dorer-des-croutons-en
893	Crème Chiboust	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-Chiboust
894	Partenariat Société des Cafés Malongo - MEN. Salon Educatec - Educatic 2012	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Partenariat-Societe-des-Cafes
895	Fumet de pescado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fumet-de-pescado

896	Roux blanco	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roux-blanco
897	Accor professions guide: Deputy General Manager (m/f)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accor-professions-guide-Deputy
898	Guide des métiers Accor : Adjoint(e) de direction d'hôtel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-des-metiers-Accor-Adjoint-e
899	Roux rubio	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roux-rubio
900	Roux oscuro	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roux-oscuro
901	Ligar verdura con mantequilla	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ligar-verdura-con-mantequilla
902	Salsa de vino blanco por reducción	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salsa-de-vino-blanco-por-reduccion
903	Fondo oscuro ligado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-oscuro-ligado
904	Velouté	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Veloute,904
905	Salsa de vino blanco para glasear	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salsa-de-vino-blanco-para-glasear
906	Salsa béchamel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salsa-bechamel
907	Salsa Mornay	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salsa-Mornay
908	Preparar una salsa americana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-una-salsa-americana
909	Mantequilla derretida	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mantequilla-derretida
910	Mantequilla blanca	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mantequilla-blanca
911	Salsa holandesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salsa-holandesa
912	Salsa bearnesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salsa-bearnesa

913	Le gavage des canards	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-gavage-des-canards
914	Découpe et astuce de préparation d'un "canard gras"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decoupe-et-astuce-de-preparation-d-un-canard-gras
915	Porto - Film 1 « Visite de l'IVDP »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Visite-a-Porto-et-dans-la-vallee
916	« Accueil et échanges à l'IVDP »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Visite-a-Porto-et-dans-la-vallee,916
917	11e Trophée Mumm - Sélections régionales lundi 14 janvier 2013	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/11e-Trophee-Mumm-Selections-regionales-lundi-14-janvier-2013
918	« À l'école hôtelière de Porto »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Visite-a-Porto-et-dans-la-vallee,918
919	Tranches de fruits séchées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tranches-de-fruits-seches
920	« Rozès : de la vigne à la cave »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rozes-de-la-vigne-a-la-cave
921	Réaliser une pomme purée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-pommes-puree
922	« Rosès : de la cave à la dégustation »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Roses-de-la-cave-a-la-degustation
923	Crêpe ou galette de pomme de terre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crepe-ou-galette-de-pomme-de-terre
924	Salon InterTice 2013. Interview de Rudy Dupuy - Société des Cafés Malongo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-InterTice-2013-Interview-de
925	Feuilletage "rapide" ou "record"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Feuilletage-rapide-ou-record
926	Salon InterTice 2013. Interview d'Arsène Hamelin - Élève de MC Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-InterTice-2013-Interview-d
927	Jus de veau lié en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-veau-lie-en-flocons

928	Fonds brun lié en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-lie-en-flocons
929	Jus d'agneau en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-d-agneau-en-flocons
930	Jus de bœuf en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-boeuf-en-flocons
931	Jus de canard en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-canard-en-flocons
932	Jus de poulet en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-poulet-en-flocons
933	Jus de porc en flocons	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jus-de-porc-en-flocons
934	Gamme de fonds et jus en flocons - Opercule de salubrité	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Gamme-de-fonds-et-jus-en-flocons
935	Papas doradas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-doradas
936	Duxelles seca	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Duxelles-seca
937	Duxelles para rellenar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Duxelles-para-rellenar
938	Fondo oscuro de ave no ligado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-oscuro-de-ave-no-ligado
939	Fondue de jitomate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondue-de-jitomate
940	Papas duquesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-duquesa
941	Relleno muselina	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Relleno-muselina
942	Marinada instantánea	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Marinada-instantanea
943	Mantequilla de anchoa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mantequilla-de-anchoa
944	Doblar servilletas en forma de góndola	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Doblar-servilletas-en-forma-de

945	Pochear pescado en un caldo corto simple	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pochear-pescado-en-un-caldo-corto
946	Pochear trozos de rodaballo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pochear-trozos-de-rodaballo
947	Film 1 - Lancement de l'atelier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-1-Lancement-de-l-atelier
948	Film 2 - Travaux des groupes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-2-Travaux-des-groupes
949	Film 3 - Synthèse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Film-3-Synthese
950	Lechugas breseadas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lechugas-breseadas
951	Estofar verduras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Estofar-verduras
952	Glasear verduras pequeñas sin darles color	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glasear-verduras-pequenas-sin
953	Glasear verduras pequeñas dándoles color	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glasear-verduras-pequenas-dandoles
954	Pochear huevo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pochear-huevo
955	Huevo frito	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Huevo-frito
956	Huevo al plato	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Huevo-al-plato
957	Huevos en cocotera	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Huevos-en-cocotera
958	Huevos revueltos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Huevos-revueltos
959	Omelet plano	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Omelet-plano
960	Omelet enrollado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Omelet-enrollado
961	Bisteces Bercy	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bisteces-Bercy

962	Términos de cocción	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Terminos-de-coccion
963	Les « chefs en herbe » bretons à la découverte du terroir écossais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-chefs-en-herbe-bretons-a-la-ecossais
964	Présentation des fromages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages
965	Présentation des fromages - réponse 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-reponse
966	Présentation des fromages - réponse 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-reponse,966
967	Présentation des fromages - réponse 3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-reponse,967
968	Présentation des fromages - réponse 4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-reponse,968
969	Présentation des fromages - réponse 5	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-reponse,969
970	Présentation des fromages - réponse 6	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-reponse,970
971	Présentation des fromages - vidéo 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-video-1
972	Présentation des fromages - vidéo 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-video-2
973	Présentation des fromages - vidéo 3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-video-3
974	Présentation des fromages - vidéo 4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-video-4
975	Présentation des fromages - vidéo 5	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-des-fromages-video-5

976	Saltear champiñones escalopados	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Saltear-champinones-escalopados
977	Concours général des métiers de la restauration 2013	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013
978	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-2
979	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-3
980	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-4
981	Potaje cultivador	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/potage-cultivateur-981
982	Pollo asado a la americana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pollo-asado-a-la-americana-982
983	Verduras a la griega	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Verduras-a-la-griega
984	Talmouses tricornio	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Talmouses-tricornio
985	Lenguados estilo meunière	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lenguados-estilo-meuniere
986	Preparar mejillones a la marinera	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-mejillones-a-la-marinera
987	Blanqueta de ternera a la antigua	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Blanqueta-de-ternera-a-la-antigua
988	Carré de cordero con persillade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Carre-de-cordero-con-persillade
989	Ragú con color, navarín de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ragu-con-color-navarin-de-cordero

990	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 5	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-5
991	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 6	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-6
992	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 7	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-7
993	Concours général des métiers de la restauration 2013 - Film 8	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-de-la-restauration-2013-Film-8
994	Instalar una estación para asar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Instalar-una-estacion-para-azar
995	Asar carnes blancas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Asar-carnes-blancas
996	Asar piezas de pescado gruesas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Asar-piezas-de-pescado-gruesas
997	Rostizar una carne roja, un contrafilete	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rostizar-una-carne-roja-un
998	Rostizar un carré de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rostizar-un-carre-de-cordero
999	Preparar un jugo de asado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-jugo-de-asado
1000	Cocer en cacerola piezas pequeñas, jambonettes de ave	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocer-en-cacerola-piezas-pequenas
1001	Fondo de cocción en cacerola	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fondo-de-coccion-en-cacerola
1002	Instalar una estación para freír	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Instalar-una-estacion-para-freir
1003	Pasta dulce, método inverso	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pasta-dulce-metodo-inverso
1004	Cocer un fondo de tarta sin darle color	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocer-un-fondo-de-tarta-sin-darle

1005 Estirar una masa y forrar con ella un aro	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Estirar-una-masa-y-forrar-con-ella
1006 Crema frangipane	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crema-frangipane
1007 Rellenar una manga con duya	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rellenar-una-manga-con-duya
1008 Formar choux, éclairs o merengues con manga	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formar-choux-eclairs-o-merengues
1009 Enmoldar savarines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Enmoldar-savarines
1010 Leudar y hornear savarines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Leudar-y-hornear-savarines
1011 Abrillantar y rellenar savarines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Abrillantar-y-rellenar-savarines
1012 Envinar savarines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Envinar-savarines
1013 Crema muselina	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crema-muselina
1014 Crema diplomática	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crema-diplomatica
1015 Crema muselina ligera o crema París-Brest	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crema-muselina-ligera-o-crema
1016 Mezcla para crema espesa dulce	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mezcla-para-crema-espesa-dulce
1017 Mezcla para crema espesa salada o mezcla para quiche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mezcla-para-crema-espesa-salada-o
1018 Tejas de almendra	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tejas-de-almendra
1019 Palets con pasas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Palets-con-pasas
1020 Preparar cigarrillos rusos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-cigarrillos-rusos
1021 Preparar petits fours con manga, también conocidos como sablés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-petits-fours-con-manga

1022	Pasta sablé, método inverso	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pasta-sable-metodo-inverso
1023	Prepara en la sala del restaurante bisteces con pimienta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Prepara-en-la-sala-del-restaurante
1024	Mollejas de ternera breseadas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mollejas-de-ternera-breseadas
1025	Fricasé de ave a la antigua, ejemplo, el pollo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fricase-de-ave-a-la-antigua
1026	Conejo con champiñones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conejo-con-champinones
1027	Papas cocidas con todo y piel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-cocidas-con-todo-y-piel
1028	Mousse de verduras, zanahoria	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousse-de-verduras-zanahoria
1029	Brepear lechugas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brepear-lechugas
1030	Arroz pilaf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Arroz-pilaf
1031	Papas miette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-miette
1032	Croquetas de papa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Croquetas-de-papa
1033	Soirée des parents organisée par des élèves ...	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Soiree-des-parents-organisee-par-des-eleves
1034	Finale nationale du 39e championnat de France du dessert - 2013	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-nationale-du-39e
1035	Fonds brun de veau traditionnel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fonds-brun-de-veau-traditionnel
1036	Réaliser un risotto	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-risotto
1037	Éplucher des asperges vertes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eplucher-des-asperges-vertes

1038 Habiller un filet de veau, ou filet mignon de veau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-filet-de-veau-ou-filet-mignon-de-veau
1039 Détailler un filet mignon de veau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Detailler-un-filet-mignon-de-veau
1040 Réaliser un jus corsé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-jus-corse
1041 Information vente à un segment « femme d'affaires »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Information-vente-a-un-segment-femme-d-affaires
1042 Le traitement d'une réclamation client	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-traitement-d-une-reclamation-client
1043 La technique de l'upsale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-technique-de-l-upsale
1044 Communiquer sur la modularité des tarifs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Communiquer-sur-la-modularite-des-tarifs
1045 Trinchar una pieza de pato	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trinchar-una-pieza-de-pato
1046 Preparar carne tártara	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-carne-tartara
1047 Trinchar una pierna de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trinchar-una-pierna-de-cordero
1048 Mantequilla suzette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mantequilla-suzette
1049 Porcionar una tarta de pera	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Porcionar-una-tarta-de-pera
1050 Preparar un café express	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-cafe-expres
1051 Preparar un capuchino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-capuchino
1052 Preparar un té	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-te

1053 Hacer un café maquiato	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hacer-un-cafe-maquiato
1054 Hacer un café exprés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hacer-un-cafe-expres
1055 Hacer un café frapé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hacer-un-cafe-frape
1056 Abrir una botella de champaña	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Abrir-una-botella-de-champana
1057 Preparar chocolate caliente	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-chocolate-caliente
1058 Restaurant éphémère le « S »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Restaurant-ephemere-le-S
1059 Preparar un coctel Alexander	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-coctel-Alexander
1060 Coctel Bacardí	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coctel-Bacardi
1061 Preparar un coctel Bellini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-coctel-Bellini
1062 Preparar un Black russian	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-Black-russian
1063 Preparar un Bloody Mary	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-Bloody-Mary
1064 Preparar un bourbon old fashion	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-bourbon-old-fashion
1065 Trinchar un carré de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trinchar-un-carre-de-cordero
1066 Preparar un manhattan	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-manhattan
1067 Preparar un mint julep	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-mint-julep
1068 Preparar un irish coffe	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-irish-coffe
1069 Coctel de champaña	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coctel-de-champana

1070	Preparar un daiquirí	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-daiquiri
1071	Preparar un gin fiz	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-gin-fiz
1072	Coctel margarita	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coctel-margarita
1073	Preparar un mojito	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-mojito
1074	Preparar un negroni	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-negroni
1075	Preparar un planters punch	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-planters-punch
1076	Preparar un rusty nail	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-rusty-nail
1077	Preparar un vodkatini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-vodkatini
1078	Preparar un scotch sour	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-scotch-sour
1079	Preparar un tequila sunrise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-tequila-sunrise
1080	Une journée au lycée de Granville avec les Maîtres Canardiens	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Une-journee-au-lycee-de-Granville
1081	Réaliser un jus corsé - vidéo 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-jus-corse-video1
1082	Réaliser un jus corsé - vidéo 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-jus-corse-video2
1083	Réaliser un jus corsé - vidéo 3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-jus-corse-video3
1084	Limpiar el mobiliario de servicio	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-el-mobiliario-de-servicio
1085	Material para cubrir una mesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Material-para-cubrir-una-mesa
1086	Cubrir una mesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cubrir-una-mesa

1087 Limpiar platos y piezas de platería	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-platos-y-piezas-de
1088 Limpiar copas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-copas
1089 Limpiar saleros y pimenteros	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-saleros-y-pimenteros
1090 Montar una mesa para ordenar a la carta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Montar-una-mesa-para-ordenar-a-la
1091 Montar una mesa para un banquete, menú completo o "table d'hôtes"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Montar-una-mesa-para-un-banquete
1092 Doblar una servilleta para transportar cubiertos en un plato	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Doblar-una-servilleta-para
1093 Montar la mesa para la entrada	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Montar-la-mesa-para-la-entrada
1094 Preparar un plato para transportar tenedores y cucharas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-un-plato-para-transportar
1095 Tareas previas al servicio del postre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tareas-previas-al-servicio-del
1096 Obtener supremas de naranja	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Obtener-supremas-de-naranja
1097 Melón a la italiana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Melon-a-la-italiana
1098 Piña fresca en espiral	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pina-fresca-en-espiral
1099 Servir cuartos de piña	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Servir-cuartos-de-pina
1100 Presentar láminas de aguacate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentar-laminas-de-aguacate
1101 Presentar una manzana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentar-una-manzana
1102 Servir fresas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Servir-fresas

1103 Alcachofa con vinagreta	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Alcachofa-con-vinagreta
1104 Coctel de aguacate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coctel-de-aguacate
1105 Abrir y servir ostras cóncavas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Abrir-y-servir-ostras-concavas
1106 Abrir ostras planas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Abrir-ostras-planas
1107 Coctel de camarón	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Coctel-de-camaron
1108 Filetear una pieza de salmón	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Filetear-una-pieza-de-salmon
1109 Rebanar jamón serrano	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rebanar-jamon-serrano
1110 Jambonneau o lacón	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jambonneau-o-lacon
1111 Servir una terrina	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Servir-una-terrina
1112 Plato de charcutería	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Plato-de-charcuteria
1113 Servir foie gras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Servir-foie-gras
1114 Espagueti a la napolitana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Espagueti-a-la-napolitana
1115 Porcionar una pieza de lenguado para dos personas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Porcionar-una-pieza-de-lenguado
1116 Pollo asado a la americana	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pollo-asado-a-la-americana
1117 Pollo rostizado	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pollo-rostizado
1118 Pelar champiñones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelar-champinones
1119 Pelar espárragos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelar-esparragos

1120 Pelar y lavar zanahorias	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelar-y-lavar-zanahorias
1121 Pelar y lavar papas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelar-y-lavar-papas
1122 Picar papas a la francesa	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-papas-a-la-francesa
1123 Papas mignonette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-mignonette
1124 Papas pont- neuf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-pont-neuf
1125 Filetear champiñones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Filetear-champinones
1126 Picar en chifonada	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-en-chifonada
1127 Jardinera de verdura	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jardinera-de-verdura
1128 Macedonia de verdura	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Macedonia-de-verdura
1129 Jitomate concassé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jitomate-concasse
1130 Picar champiñones de París	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-champinones-de-Paris
1131 Papas chip	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-chip
1132 Picar con una mandolina papas gaufrette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-con-una-mandolina-papas
1133 Picar con una mandolina papas en rodaja	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-con-una-mandolina-papas-en
1134 Picar con una mandolina papas pajita	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Picar-con-una-mandolina-papas-1134
1135 Papas cocotte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-cocotte
1136 Papas château	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-chateau

1137 Papas fondant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Papas-fondant
1138 Tornear verduras	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tornear-verduras
1139 Tornear champiñones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tornear-champinones
1140 Limpiar un rodaballo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-un-rodaballo
1141 Limpiar un pescado redondo, una pescadilla	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-un-pescado-redondo-una
1142 Limpiar una merluza	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-una-merluza
1143 Obtener trozos de rodaballo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Obtener-trozos-de-rodaballo
1144 Limpiar un carré de cordero	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Limpiar-un-carre-de-cordero
1145 Relleno muselina	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Relleno-muselina-1145
1146 Huevos en cocotera	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Huevos-en-cocotera-1146
1147 Huevos al plato	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Huevos-al-plato
1149 Organizar una estación para freír	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organizar-una-estacion-para-freir
1150 Flanes de verdura	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Flanes-de-verdura
1151 Mousse de chocolate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousse-de-chocolate
1153 Preparar macarrones	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparar-macarrones
1154 Sablés estilo breña	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sables-estilo-bretana
1155 Merengue italiano	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Merengue-italiano

1156 Semaine du Goût 2013	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Semaine-du-Gout-2013-Rencontre
1157 « Sandeman - Quinta Do Seixo »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sandeman-visite
1158 « Niepoort, visite de la Quinta do Nápoles »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Niepoort-Visite-1158
1159 « Niepoort, repas à la Quinta do Nápoles »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Niepoort-repas
1160 Formation aux outils numériques et à leurs usages - Académie de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formation-outils-usages-numeriques
1161 « Cruz - Porto »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Porto-Visite-Cruz
1162 « Cruz - Pince à bouteille »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cruz-pince-a-bouteille
1163 Film 1/4 : Introduction	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chariot-etage-introduction
1164 Film 2/4 : Que transporte le chariot d'étage ?	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chariot-etage-transport
1165 Film 3/4 : Mise en place des produits et matériels	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chariot-etage-MEP-produits
1166 Film 4/4 : Mise en place du linge	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chariot-etage-MEP-linge
1167 Film 1/5 : Service de la couverture	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Service-etage-Couverture
1168 Film 2/5 : Chambre avant le service de la couverture	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Servie-etage-Chambre
1169 Film 3/5 : Ouverture du lit	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Service-etage-Ouverture-lit
1170 Film 4/5 : Mise en ambiance de la chambre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Service-etage-Ambiance-chambre
1171 Film 5/5 : Remettre en état la salle de bain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Service-etage-Salle-de-bain

1172 Le glaçage au chocolat ou "gelée cacao"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-glacage-au-chocolat-ou-gelee-cacao
1173 Tomates confites	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tomates-confites
1174 12e Trophée Mumm - Bienvenue !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/12e-Trophee-Mumm-Bienvenue
1175 12e Trophée Mumm - Parole de prof !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/12e-Trophee-Mumm-Parole-de-prof
1176 12e Trophée Mumm - Les candidats s'expriment !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/12e-Trophee-Mumm-Les-candidats-s-expriment
1177 La pâte à choux (au lait et desséchée)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-choux-au-lait-et-dessechee
1178 Le lait - Généralités sur la traite des vaches	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-lait-Generalites-sur-la-traite
1179 Le pétrissage de la pâte à pain - Température des ingrédients	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-petrissage-de-la-pate-a-pain
1180 Le pétrissage de la pâte à pain - Élasticité de la pâte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-petrissage-Elasticite-de-la-pate-a-pain
1181 Le pétrissage de la pâte à pain - Formation et frasage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-petrissage-Formation-frasage-de-la-pate-a-pain
1182 Le pétrissage de la pâte à pain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-petrissage-de-la-pate-a-pain-1182
1183 Craquelin "choux craquelin"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Craquelin-choux-craquelin
1184 Crème d'amandes au cacao	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-d-amandes-au-cacao
1185 Crème frangipane au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-frangipane-au-chocolat

1186 Crèmeux, caramel beurre salé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cremeux-caramel-beurre-sale
1187 Les candidats en cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-l-ecole-aux-etoiles-2014-candidats-en-cuisine
1188 Impressions des candidats	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-l-ecole-aux-etoiles-2014-impressions-candidats
1189 Impressions de Jean-François Piège	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-l-ecole-aux-etoiles-2014-Impressions-JF-Piege
1190 Jean-François Piège - Interview	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jean-Francois-Piege-Interview
1191 Per realizzare il concassé di pomodoro	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Per-realizzare-il-concasse-di
1192 La prise de commande. Film 1/3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-prise-de-commande-Film-1-3
1193 La prise de commande. Film 2/3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-prise-de-commande-Film-2-3
1194 Doser un apéritif. Film 3/3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Doser-un-aperitif-Film-3-3
1195 Le pétrissage de la pâte à pain - L'apprêt	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/petrissage-pate-a-pain-appret
1196 Le pétrissage de la pâte à pain - Mesurer la pousse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/petrissage-pate-a-pain-mesure-pousse
1197 « Le clip qui fait bouger le lycée »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-clip-qui-fait-bouger-le-lycee
1198 Pelare gli asparagi verdi	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pelare-gli-asparagi-verdi
1199 Stufare le verdure	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Stufare-le-verdure
1200 «La julienne» (It)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-julienne-it
1201 Recette du Saint-Honoré revisité	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Recette-du-Saint-Honore-revisite

1202	Chapitre 1 : Un lien vivant de traditions	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-M-Antoine-Jacobsohn-1
1203	Chapitre 2 : Un espace sain pour un corps sain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-M-Antoine-Jacobsohn-2
1204	Chapitre 3 : « Faites de cet étang puant un jardin, Monsieur de la Quintinie ! »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-M-Antoine-Jacobsohn-3
1205	Chapitre 4 : « La gastronomie royale : un luxe, une mode, ...un prix »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-M-Antoine-Jacobsohn-4
1206	Chapitre 5 : Biodiversité chez les cucurbitacées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-M-Antoine-Jacobsohn-5
1207	Chapitre 6 : Le Potager du Roi, un jardin historique en constante évolution	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-David-jardinier-6
1208	Chapitre 7 : Parcours de jardiniers	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-Jerome-jardinier-7
1209	Restaurant Monument café	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Restaurant-Monument-cafe
1210	Chapitre 8 : Exploiter le verger aujourd'hui : production, transformation et collections	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-Julie-jardiniere-8
1211	Recette du râble de lièvre à la royale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Recette-du-rable-de-lievre-a-la
1212	Recette du velouté au potiron	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Recette-du-veloute-au-potiron
1213	Préparatifs et aboutissement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparatifs-et-aboutissement
1214	Les épreuves - Vidéo 1/4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-epreuves-Video-1-4
1215	Discours officiels - Vidéo 2/4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Discours-officiels-Video-2-4
1216	Remise des prix - Vidéo 3/4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Remise-des-prix-Video-3-4

1217 Préparatifs du buffet - Vidéo 4/4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparatifs-du-buffet
1218 Accueil des candidats et tirage au sort	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-Accueil-candidats
1219 Élèves de Bazeilles à l'accueil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Eleves-de-Bazeilles-a-l-accueil
1220 Interview d'une candidate en sommellerie.	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-d-une-candidate-en-sommellerie
1221 Épreuve de Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Epreuve-de-Bar
1222 Interview d'un candidat en bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-d-un-candidat-en-bar
1223 Honneur aux élèves !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Honneur-aux-eleves
1224 Interview d'une candidate de Nice	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/20e-Trophee-Malongo-Interview-candidate-Nice
1225 Interview de Manu Demets	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-Manu-Demets
1226 Interview d'un candidat et son professeur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-d-un-candidat-et-son-professeur
1227 « Ramos Pinto - Accueil »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Porto-Film-11-Ramos-Pinto-Accueil
1228 « Ramos Pinto - Réfection des fûts »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Porto-Film-12-Ramos-Pinto-Refection-des-futs
1229 Concours culinaire bilingue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-culinaire-bilingue
1230 Le métier de sommelier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-metier-de-sommelier
1231 Les outils du sommelier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-outils-du-sommelier

1232 Le savoir du sommelier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-savoir-du-sommelier
1233 Réaliser des roses en pâte d'amande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-roses-en-pate-d-amande
1234 « Ramos Pinto - Visite de la cave »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ramos-Pinto-Visite-de-la-cave
1235 « Ramos Pinto - Dégustation »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ramos-Pinto-Degustation
1236 « La ville de Porto »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-ville-de-Porto
1237 La mousse di verdure	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mousse-di-verdure
1238 Macedonia di verdure	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Macedonia-di-verdure
1239 Riso Pilaf	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Riso-Pilaf
1240 La méthode de décantation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-methode-de-decantation
1241 L'accord mets et vins	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-accord-mets-et-vins
1242 Le service du vin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-service-du-vin
1243 Pommes à l'anglaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pommes-a-l-anglaise
1244 Technique du lit à blanc (En)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Technique-du-lit-a-blanc-En
1245 La tenue professionnelle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-tenue-professionnelle
1246 La Divisa professionale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-Divisa-professionale
1247 Protocollo di pulizia e disinfezione alla fine del servizio	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocollo-di-pulizia-e-disinfezione
1248 Organizzare il posto di lavoro per friggere	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organizzare-il-posto-di-lavoro-per-friggere

1249 Organizzare il posto di lavoro per grigliare	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Organizzare-il-posto-di-lavoro-per
1250 Scottare un pesce in un court-bouillon semplice	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Scottare-un-pesce-in-un-court
1251 Cipolline a glassatura dorata	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cipolline-a-glassatura-dorata
1252 40 ans d'histoire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/40-ans-d-histoire
1253 Finale Juniors	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-Juniors
1254 Finale Professionnels	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-Professionnels
1255 Concours général des métiers - Finale 2014 Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Finale-2014-Cuisine
1256 Minestrone contadino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Minestrone-contadino
1257 Protocollo di pulizia e disinfezione della postazione di lavoro	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocollo-di-pulizia-e
1258 Concours général des métiers - Finale 2014 CSR	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers_Restaurant_2014
1259 Le sucre tiré	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-sucre-tire
1260 Cérémonie d'ouverture du colloque à Pékin.	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ceremonie-d-ouverture-du-colloque
1261 Le sucre filé (cages, nids)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-sucre-file-cages-nids
1262 Écriture au cornet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ecriture-au-cornet
1263 Protocollo di pulizia e disinfezione dei pavimenti	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Protocollo-di-pulizia-e-disinfezione-dei-pavimenti

1264 Pâte feuilletée au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-feuilletee-au-chocolat
1265 ULIS - Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/ULIS-Unite-Localisee-pour-l-Inclusion-Scolaire
1266 Restaurant « Eater'National » - Salon EGAST 2014	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Restaurant_ephemere_Eater-National_reportage_Alsace20
1267 Restaurant « Eater'National » - Salon EGAST 2014	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Restaurant_ephemere_Eater-National_presentation-1
1268 Restaurant « Eater'National » - Salon EGAST 2014	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Restaurant_ephemere_Eater-National_presentation-2
1269 Crémeux au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cremeux-au-chocolat
1270 Pâte brisée par sablage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-brisee-par-sablage
1271 Cuire à blanc un fond de tarte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-a-blanc-un-fond-de-tarte
1272 La pâte sucrée au cacao	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-sucree-au-cacao
1273 Confectionner un Pithiviers	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Confectionner-un-Pithiviers
1274 Formations en hébergement - L'équipe	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-L-equipe
1275 Formations en hébergement - « Les patronnes »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Les-patronnes
1276 Formations en hébergement - « La charte »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-La-chartre

1277 Formations en hébergement - « L'informaticien »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-L-informaticien
1278 Formations en hébergement - En français	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Situation-en-francais
1279 Formations en hébergement - En anglais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Situation-en-anglais
1280 Formations en hébergement - En espagnol	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Situation-en-espagnol
1281 Formations en hébergement - En italien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Situation-en-italien
1282 Formations en hébergement - En portugais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Situation-en-portugais
1283 Formations en hébergement - En japonais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formations-en-hebergement-Situation-en-japonais
1284 Atelier expérimental « La réduction des crèmes »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier_experimental_la_reduction_des_cremes
1285 Chausson aux pommes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Chausson-aux-pommes
1286 Foisonner des crèmes - Atelier expérimental	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-Foisonner-des-cremes
1287 Comparer des résultats de foisonnement des crèmes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-Foisonner-des-cremes-puis-comparer
1288 Installer Open-Sankoré	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Installer-Open-Sankore

1290 Réaliser des Palmiers	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-Palmiers
1291 Réalisation d'un cocktail par des apprentis	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realisation_d_un_cocktail_par_des_apprentis
1292 Dresser différentes formes en pâte à choux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Dresser-differentes-formes-en-pate-a-choux
1293 Crémeux au citron	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cremeux-au-citron
1294 Mondial des Arts sucrés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mondial-des-Arts-sucrees
1295 MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/25e-MOF-Maitre-d-Hotel-Epreuves
1296 MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/25e-MOF-Maitre-d-Hotel-Interview-candidats
1297 MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/25e-MOF-Maitre-d-Hotel-Interview-jury
1298 MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/25e-MOF-Maitre-d-Hotel-Interview-organisateur
1299 Semaine du Goût 2014	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Semaine-du-Gout-2014
1300 Utiliser les ressources Open Sankoré Pro	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Utiliser-les-ressources-Open-Sankore-Pro
1301 Naturalité - Alain Ducasse au Plaza Athénée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/NATURALITE-Alain-Ducasse-au-Plaza-Athenee
1302 Galette des rois	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Galette-des-rois

1303 Galette des rois tout chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Galette-des-rois-tout-chocolat
1304 13e Trophée Mumm - Session 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/13e-Trophee-Mumm-Session-2015
1305 Remerciements à Denis Courtiade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Remerciements-a-Denis-Courtiade
1306 Ateliers sur les fromages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ateliers-sur-les-fromages
1307 Atelier de flambages et découpe en salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-de-flambages-et-decoupe-en-salle
1308 La découpe du poulet par Denis Courtiade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-decoupe-du-poulet-par-Denis-Courtiade
1309 Présentation de Fanny Boyer	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-de-Fanny-Boyer
1310 Présentation de Denis Courtiade	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-de-Denis-Courtiade
1311 Étape 10 - Créer une image avec arrière-plan transparent	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-10-Creer-une-image-avec-arriere-plan-transparent
1312 Étape 9 - Créer une image XIA avec des courbes de Bézier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-9-Creer-un-detourage-avec-des-courbes-de-Bezier
1313 Étape 8 - Créer une image XIA détournée avec un cercle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-8-Creer-une-image-XIA-detouree-avec-un-cercle
1314 Étape 7 - Créer une image XIA détournée avec un rectangle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-7-Creer-une-image-XIA-detourages-rectangle-et-carre
1315 Étape 6 - Créer une image XIA simple sans détourage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-6-Creer-une-image-XIA-simple-sans-detourage

1316	Étape 5 - Redimensionner des photos avec XnView	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-5-Redimensionner-des-photos-avec-XnView
1317	Étape 4 - Redimensionner des photos avec Gimp	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-4-Redimensionner-des-photos-avec-Gimp
1318	Étape 3 - Redimensionner des photos par capture d'écran	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-3-Redimensionner-des-photos-par-capture-d-ecran
1319	Étape 2 - Organiser ses conteneurs, choisir ses photos	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-2-Organiser-ses-conteneurs-choisir-ses-photos
1320	Étape 1Bis - Installer XIA	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-1Bis-Installer-XIA
1321	Étape 1 - Installer Inkscape	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Etape-1-Installer-Inkscape
1322	Présentation de l'hôtel Okko	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-de-l-hotel-Okko
1323	Sablés Viennois ou "Spritz"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sables-Viennois-ou-Spritz
1324	Streusel cacao	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Streusel-cacao
1325	Crème garniture mascarpone	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-garniture-mascarpone
1326	Croustillant feuillantine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Croustillant-feuillantine
1327	Ganache pour tarte au chocolat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ganache-pour-tarte-au-chocolat
1328	Réaliser des guimauves (sans blancs d'oeufs)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-guimauves-sans-blancs-d-oeufs
1329	Mousse chocolat sur base de pâte à bombe (pour entremets)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousse-chocolat-sur-base-de-pate-a-bombe

1330 Intervention du CNIEL en lycée professionnel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Intervention-du-CNIEL-en-lycee-professionnel
1331 Accueil des candidats et tirage au sort	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Accueil-des-candidats-et-tirage-au-sort
1332 Réaliser un insert crémeux au café (pour entremets)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-insert-cremeux-au-cafe
1333 Épreuves finales de Sommellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-2015-Epreuves-finales-de-Sommellerie
1334 13e Trophée Mumm - Session 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-Mumm-2015-Interview-candidats-en-bar
1335 La Conserve, histoire d'une grande idée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-Conserve-histoire-d-une-grande-idee
1336 Fabrication des légumes en conserve	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fabrication-des-legumes-en-conserve
1338 « Talk-show » sur la formation BTS RH	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Talk-show-sur-la-formation-BTS-RH
1339 13e Trophée Mumm - Session 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/13e-Trophee-Mumm-Session-2015-epreuves-finales-bar
1340 13e Trophée Mumm - Session 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/13e-Trophee-Mumm-Session-2015-logistique
1341 13e Trophée Mumm - Session 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/13e-Trophee-Mumm-Session-2015-remise-des-prix
1342 MOF Classe Fromager 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MOF-Classe-Fromager-2015-Epreuve-Oeuvre

1343 MOF Classe Fromager 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MOF-Classe-Fromager-2015-Interview-candidats
1344 MOF Classe Fromager 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MOF-Classe-Fromager-2015-Interview-Christian-Janier
1345 MOF Classe Fromager 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MOF-Classe-Fromager-2015-Interview-Philippe-Olivier
1346 MOF Classe Fromager 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MOF-Classe-Fromager-2015-Epreuve-Decoupe
1347 Concours Général des Lycées 2015. L'accueil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-Accueil-candidats
1348 Concours Général des Lycées 2015. L'appel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-L-appel
1349 Concours Général des Lycées 2015. Le parrain de promotion	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-Le-parrain-de-promotion
1350 Concours Général des Lycées 2015. La cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-La-cuisine
1351 Concours Général des Lycées 2015. Synthèse cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-Synthese-de-l-epreuve-de-cuisine
1352 Concours Général des Lycées 2015. Ateliers de restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-Epreuves-de-restaurant
1353 Concours Général des Lycées 2015. Avant le restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-Interview-avant-passage-en-restaurant

1354	Concours Général des Lycées 2015. Ateliers d'hébergement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-Epreuves-d-hebergement
1355	Concours Général des Lycées 2015. Projets d'une candidate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-Interview-projets-candidate
1356	Concours Général des Lycées 2015. Interview et expériences	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-Interview-candidate-future-enseignante
1357	Concours Général des Lycées 2015. Interview : la polyvalence	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-Interview-candidat-polyvalence
1358	Concours Général des Lycées 2015. Interview. Pourquoi...	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-Interview-candidate-Pourquoi-l-hotellerie
1359	Trophée des Jeunes Talents Boiron Frères 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-Trophee-des-Jeunes-Talents-Boiron-Freres-2015
1360	Trophée des Jeunes Talents Boiron Frères 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-des-Jeunes-Talents-Boiron-Freres-2015-Interview-Alain-Boiron
1361	Trophée des Jeunes Talents Boiron Frères 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-des-Jeunes-Talents-Boiron-Freres-2015-Interview-Michel-Roth
1362	Trophée des Jeunes Talents Boiron Frères 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-des-Jeunes-Talents-Boiron-Freres-2015-Interview-Yves-Arrieumerlou
1363	Présentation du Trophée des Jeunes Talents Boiron Frères	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-du-Trophee-des-Jeunes-Talents-Boiron-Freres
1364	Concours Général des Lycées 2015. C'est fini !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-C-est-fini

1365 Réaliser des macarons (base de meringue française)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-macarons-base-de-meringue-francaise
1366 Concours Général des Métiers 2015 Cuisine. Appel, organisation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-2015-Appel-et-organisation
1367 Concours Général des Métiers 2015 - En cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-2015-En-cuisine
1368 Biscuit inversé, génoise en feuille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-inverse-genoise-en-feuille
1369 Concours Général des Métiers 2015 - Analyse des productions	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-2015-Analyse-des-productions
1370 Concours Général des Métiers 2015 Cuisine - Interview	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-2015-Interview-de-candidats
1371 Concours Général des Métiers 2015 Cuisine - Léa Linster	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-2015-Interview-de-Lea-Linster
1372 Concours Général des Métiers 2015 Cuisine. Les souvenirs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-2015-Cadeaux-Discours-et-Fin
1373 Pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat...)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-levee-feuilletee-croissants-pains-au-chocolat
1374 Crème légère lactée (mousse avec gelée dessert)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-legere-lactee-mousse-avec-gelee-dessert
1375 Biscuit moelleux aux amandes ou "pain de Gênes"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-moelleux-aux-amandes-ou-pain-de-Genes

1376	Concours Général des Métiers. CSR. Accueil des candidats	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-Accueil-candidats
1377	Concours Général des Métiers. CSR. Épreuve de Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Epreuve-Bar
1378	Concours Général des Métiers. CSR. Épreuve de Sommellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Epreuve-Sommellerie
1379	Concours Général des Métiers. CSR. Épreuve commerciale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Epreuve-Commerciale
1380	Concours Général des Métiers. CSR. Décoration florale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Atelier-Floral
1381	Concours Général des Métiers. CSR. Dominique Loiseau	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Interview-Dominique-Loiseau
1382	Concours Général des Métiers. CSR. Accueil des convives	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Accueil-des-convives
1383	Concours Général des Métiers. CSR. Service du repas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Service-du-Repas
1384	Concours Général des Métiers. CSR. Partenaires et souvenirs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-CSR-2015-Presentation-des-Partenaires
1385	De la terre aux cuves. La vinification	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-la-terre-aux-cuves
1386	Dégustation entre sommeliers	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Degustation-entre-sommeliers
1387	Le CNIEL et le lycée de Gérardmer partenaires	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-CNIEL-et-le-lycee-de-Gerardmer-partenaires-Salon-Agriculture

1388 Le CEDUS au salon de l'agriculture	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-CEDUS-au-salon-de-l-agriculture
1389 Mousses trois chocolats (avec masse gélatine)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mousses-trois-chocolats-avec-masse-gelatine
1390 Rencontre avec un vigneron et sa terre	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Rencontre-avec-un-vigneron-et-sa-terre
1391 Les AOC du Languedoc	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-AOC-du-Languedoc
1392 La formation BP Sommelier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-formation-BP-Sommelier
1393 Bertrand Chapel : Meilleur maître d'hôtel de France	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bertrand-Chapel-Meilleur-maitre-d-hotel-de-France-2015
1394 Stage Cerpep – Lactalis pour les enseignants	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Stage-Cerpep-Lactalis-pour-les-enseignants
1395 Concours Général des Lycées 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Lycees-2015-interview-laureate-Sorbonne
1396 Préparation de concours d'enseignant : l'agrégation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preparation-de-concours-d-enseignant-l-agregation
1397 Réaliser Manhattan	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-Manhattan-S-Ginouves-MOF
1398 Cuire des pommes de terre à l'anglaise	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cuire-des-pommes-de-terre-a-l-anglaise
1399 Pâte brisée au cutter	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-brisee-au-cutter
1400 Crème pâtissière à la trimoline et beurrée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-patisserie-a-la-trimoline-et-beurree

1401 Stage Cerpep – Lactalis pour les enseignants	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Stage-Cerpep-Lactalis-pour-les-enseignants-Visites-et-formation
1402 Lycée des métiers de Saint-Quentin-en-Yvelines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lycees-des-metiers-de-Saint-Quentin-en-Yvelines
1404 La friteuse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-friteuse-Nettoyage-Desinfection
1405 Réaliser un beurre clarifié	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-beurre-clarifie
1406 Mise en place spécifique pour griller des aliments	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mise-en-place-specifique-griller
1407 Réaliser une sauce vinaigrette	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-sauce-vinaigrette
1408 Les roux (blanc, blond, brun)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-roux-blanc-blond-brun
1409 Crémeux au caramel mascarpone	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cremeux-au-caramel-mascarpone
1410 Denrées d'origine végétale (destinées à être consommées cuites)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Denrees-d-origine-vegetale-destinees-a-etre-consommees-cuites
1411 La sauce béchamel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-sauce-bechamel
1412 Baccalauréat STHR. Niveau seconde	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-Baccalaureat-STHR-Niveau-seconde
1413 Mode opératoire pour réaliser une pâte à chou	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mode-operatoire-pour-realiser-une-pate-a-choux
1414 Les usages du numérique avec l'UPPIA à Olivet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-usages-du-numerique-avec-l-UPPIA
1415 C'est quoi un jeu sérieux ?	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/C-est-quoi-un-jeu-serieux

1416 Nettoyage des chambres	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Nettoyage-des-chambres-corriger-ses-erreurs
1417 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase-1-abaisser-foncer-demonstration-prof
1418 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase-1-abaisser-realisation-eleve
1419 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase1
1420 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase-1-remediation-professeur
1421 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase1-tabler-couverture
1422 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase1-realiser-ganache
1423 Évaluer les gestes professionnels en pâtisserie. Phase1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluer-les-gestes-professionnels-en-patisserie-Phase1-dresser-tartelettes
1424 Réaliser un cocktail en salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-cocktail-en-salle
1425 Journées « Portes ouvertes »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journees-Portes-ouvertes-LTH-Saint-Quentin-en-Yvelines
1426 Semaine du Goût® 2015	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Semaine-du-Gout-R-2015
1427 Salon Européen et Intersuc 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-Europeen-et-Intersuc-2016

1428 Pâte sablée, sucrée au glucose	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-sablee-sucree-au-glucose
1429 Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-du-Fromage-et-des-Produits-Laitiers-2016
1430 Les usages du numérique avec l'UPPIA à Sète	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-usages-du-numerique-avec-l-UPPIA-a-Sete
1431 Concours de l'École aux Étoiles 2016. En cuisine !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-de-l-Ecole-aux-Etoiles-2016-En-cuisine
1432 Concours de l'École aux Étoiles 2016. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-de-l-Ecole-aux-Etoiles-2016-Remise-des-prix
1433 Salon International de l'Agriculture 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-International-de-l-Agriculture-2016-animaux-vedettes
1434 Jeu sérieux. Disneyland® Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeu-serieux-Disneyland-Paris
1435 Salon International de l'Agriculture 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-International-de-l-Agriculture-2016-metiers-inattendus
1436 22e Trophée Malongo - 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/22e-Trophee-Malongo-2016-Presentation-du-Concours
1437 22e Trophée Malongo - 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/22e-Trophee-Malongo-2016-Epreuves-et-laureats
1438 Salon International de l'Agriculture 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-International-de-l-Agriculture-2016-produits-et-denrees
1439 Pâte sucrée au cacao extra noir (Oreo)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pate-sucree-au-cacao-extra-noir-Oreo

1440	Glaçage miroir pour entremets (à base de gélatine ou à base de pectine)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacage-miroir-pour-entremets-a-base-de-gelatine-ou-a-base-de-pectine
1441	Master class « Arts de la table »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Master-class-Arts-de-la-table
1442	12e Coupe Lesdiguières-Chartreuse 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/12e-Coupe-Lesdiguieres-Chartreuse-2016
1443	La pâte à choux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-choux
1444	Salon International de l'Agriculture 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-International-de-l-Agriculture-2016-eleves-lycees-regions
1445	Concours général des métiers 2016 - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2016-Cuisine-Itw-Fabrice-Prochasson
1446	Concours général des métiers 2016 - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2016-Cuisine-interview-Michel-Craca
1447	Concours général des métiers 2016 - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2016-Cuisine-interview-candidats
1448	Glacer un entremets	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-un-entremets
1450	Glacer de la pâte à choux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacer-de-la-pate-a-choux
1451	Décorer un entremets. Pâte d'amandes décor	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decorer-un-entremets-Pate-d-amandes-decor
1452	Réaliser une chantilly au praliné	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-chantilly-au-praline
1453	Réaliser une glace au caramel d'Isigny	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-glace-au-caramel-d-Isigny

1454 Réaliser une crème au beurre au praliné (meringue italienne)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-creme-au-beurre-au-praline-meringue-italienne
1455 Ils ont porté haut les Voix de la Paix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ils-ont-porte-haut-les-Voix-de-la-Paix
1456 La réussite pour tous	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-reussite-pour-tous
1457 Lustrer au nappage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lustrer-au-nappage-1457
1458 Ganache à la crème caramel d'Isigny	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ganache-a-la-creme-caramel-d-Isigny
1459 Réaliser une ganache au chocolat blanc et amandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-ganache-au-chocolat-blanc-et-amandes
1460 Cristallisation d'un chocolat au lait et enrobage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cristallisation-d-un-chocolat-au-lait-et-enrobage
1461 Réaliser un sorbet aux fruits	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-sorbet-aux-fruits
1462 Nos histoires en ligne (s)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Nos-histoires-en-ligne-s
1463 Concours Général des lycées et des métiers 2016	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-lycees-et-des-metiers-2016
1464 La géométrie au service des apprentissages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-geometrie-au-service-des-apprentissages
1465 Les 30 ans du Bac Pro dans l'académie de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-30-ans-du-Bac-Pro-dans-l-academie-de-Versailles
1466 Réaliser une crème au café expresso (pour pâte à choux)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-creme-au-cafe-expresso-pour-pate-a-choux

1467 Réaliser un glaçage au cacao pour pâte à choux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-glacage-au-cacao-pour-pate-a-choux
1468 Réaliser un glaçage spécial pour pâte à choux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-glacage-special-pour-pate-a-choux
1469 Crème brûlée sans cuisson	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creme-brulee-sans-cuisson
1472 Réaliser des Buns (pain à hamburger)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-Buns-pain-a-hamburger
1473 30 ans du Bac Pro. Dîner de gala - Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/30-ans-du-Bac-Pro-Diner-de-gala-Versailles
1474 Écrire avec un cornet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ecrire-avec-un-cornet
1475 Glacer de la pâte à choux avec du fondant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glacier-de-la-pate-a-choux-avec-du-fondant
1476 Réaliser une pâte brisée par sablage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-pate-brisee-par-sablage
1477 Réaliser un fonçage de tarte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-foncage-de-tarte
1478 Réaliser un flan pâtissier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-flan-patisier
1479 Réaliser des brioches à tête individuelles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-brioches-a-tete-individuelles
1480 Réaliser une grosse brioche à tête	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-grosse-brioche-a-tete
1481 Réaliser des roses en pâte d'amande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-des-roses-en-pate-d-amande-1481
1482 Réaliser du pastillage puis des décors	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-du-pastillage-puis-des-decors

1483	Biscuit aux amandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biscuit-aux-amandes
1484	Feuilletage Viennois (pâte feuilletée viennois)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Feuilletage-Viennois-pate-feuilletee-viennois
1485	Le grain de blé, la farine et le pain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-grain-de-ble-la-farine-et-le-pain
1486	Réaliser un Tiramisu	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-Tiramisu
1487	Soufflé à base de jus de fruits (Orange, mangue, passion...)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Souffle-a-base-de-jus-de-fruits-Orange-mangue-passion
1488	Soufflé à base de liqueur (Grand Marnier...)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Souffle-a-base-de-liqueur-Grand-Marnier
1489	15e Trophée Mumm - Épreuves de sélection	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/15e-Trophee-Mumm-Epreuves-de-selection
1490	Inauguration du lycée des métiers de l'hôtellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-lycee-des-metiers-de-l-hotellerie
1491	Journée « portes ouvertes ». Lycée de St-Quentin-en-Yvelines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journee-portes-ouvertes-Lyce-de-St-Quentin-en-Yvelines
1492	Journée « portes ouvertes ». Lycée de St-Quentin-en-Yvelines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journee-portes-ouvertes-Lyce-de-St-Quentin-en-Yvelines-1492
1493	Journée « portes ouvertes ». Lycée de St-Quentin-en-Yvelines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journee-portes-ouvertes-Lyce-de-St-Quentin-en-Yvelines-1493
1494	Salon International de l'Agriculture 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-International-de-l-Agriculture-2017

1495	Glaçage miroir caramel pour entremets	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Glilage-miroir-caramel-pour-entremets
1496	Mannequin challenge « Service d'accueil en hébergement »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mannequin-challenge-Service-d-accueil-en-hebergement
1497	Réaliser un glaçage gianduja	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser_un_glilage_gianduja
1498	Réaliser une mousse au caramel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-mousse-au-caramel
1499	Concours Malongo 2017. Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Malongo-2017-Presentation
1500	De l'École aux Étoiles 2017 - La finale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-l-Ecole-aux-Etoiles-2017-La-finale
1501	De Rabelais à Ifs au Plaza Athénée à Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-Rabelais-a-Ifs-au-Plaza-Athenee-a-Paris
1502	15e Trophée G.H. Mumm - Finale 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/15e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2017-Accueil
1503	15e Trophée G.H. Mumm - Finale 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/15e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2017-Sommellerie
1504	15e Trophée G.H. Mumm - Finale 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/15e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2017-Bar
1505	15e Trophée G.H. Mumm - Finale 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/15e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2017-Interviews-candidates
1506	De l'École aux Étoiles 2017 - La finale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-l-Ecole-aux-Etoiles-2017-La-finale-Interviews
1507	Concours « La BOUL'PAT DES LYCEES »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-La-BOUL-PAT-DES-LYCEES

1508 Concours Malongo 2017. Laure Bouché - Orchies	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Malongo-2017-Laure-Bouche-Orchies
1509 Concours Malongo 2017. Clémentine Lahalle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Malongo-2017-Clementine-Lahalle
1510 Concours Malongo 2017. Jérémy Sanchez - Guyancourt	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Malongo-2017-Jeremy-Sanchez
1511 Interviews « Nuova Simonelli » - Machines à expresso	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interviews-Nuova-Simonelli-Machines-a-expresso
1512 Interview de Carinne Teyssandier, journaliste	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-Carinne-Teyssandier-journaliste
1513 Interview de Sébastien Bove - Malongo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-Sebastien-Bove-Malongo
1514 Concours Malongo 2017. Le film de la 23e édition	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Malongo-2017-Le-film-de-la-23e-edition
1515 Le Laboratoire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-Laboratoire
1516 Concours général des métiers - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Cuisine-Andree-Rosier
1517 Concours général des métiers - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Cuisine-Aux-fourneaux
1518 Concours général des métiers - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Cuisine-Interview-Clara-candidate
1519 Concours général des métiers - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Cuisine-Interview-Ludwig-candidat

1520 Concours général des métiers - Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Cuisine-Interview-J-Muzard-IEN-ET
1521 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-S-Trapier-Parrain-2017
1522 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-C-Boquet-Atelier-fromages
1523 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-Baptiste-interview-candidat
1524 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-Valentine-interview-candidate
1525 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-Ateliers-et-Salle
1526 Réaliser un velouté Dubarry	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-veloute-Dubarry
1527 Réaliser une crème Dubarry	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-creme-Dubarry
1528 Les gélifiants	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-gelifiants
1529 Réaliser une meringue Française	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-meringue-Francaise
1530 Réaliser une meringue Suisse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-meringue-Suisse
1531 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-Repas-salle-Julien-Francois
1532 Concours général des métiers - Jurys Service et Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service-et-Cuisine-Jurys

1533 Ouverture d'une boîte métallique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Ouverture-d-une-boite-metallique
1534 Réaliser une pâte sablée Normande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-une-pate-sablee-Normande
1535 Réaliser le crémeux caramel au beurre d'Isigny	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-le-cremeux-caramel-au-beurre-d-Isigny
1536 Réaliser les pommes « Pigeon Rosa » sautées	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-les-pommes-Pigeon-Rosa-sautees
1537 Réaliser la teurgoule revisitée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Teurgoule-revisitee
1538 Réaliser la masse de gélatine pour la teurgoule	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-la-masse-de-gelatine-pour-la-teurgoule
1539 Réaliser la crème souple pour la teurgoule	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-la-creme-souple-pour-la-teurgoule
1540 Réaliser la mousse à la pomme verte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-la-mousse-a-la-pomme-verte
1541 Réaliser les chips de pomme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-les-chips-de-pomme
1542 Réaliser les croquettes normandes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-les-croquettes-normandes
1543 Réaliser le glaçage vert scintillant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Realiser-le-glacage-vert-scintillant

1544 Montage de l'entremets « Les Normands »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Montage-de-l-entremets-Les-Normands
1545 Glaçage de l'entremets « Les Normands »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Glacao-de-l-entremets-Les-Normands
1546 Finition de l'entremets « Les Normands »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Entremets-les-Normands-Finition-de-l-entremets-Les-Normands
1547 Réaliser la pâte à brioche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-la-pate-a-brioche
1548 Réaliser une pâte à pain simple sans pré-fermentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-une-pate-a-pain-simple-sans-pre-fermentation
1549 Réaliser un pain auvergnat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-pain-auvergnat
1550 Réaliser un pain « tabatière »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-pain-tabatiere
1551 Concours de l'École au Étoiles session 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-de-l-Ecole-au-Etoiles-session-2018
1552 Remise des diplômes Europass 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Remise-des-diplomes-Europass-2017
1553 Livre blanc « Le petit déjeuner à la française »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Livre-blanc-Le-petit-dejeuner-a-la-francaise
1554 Vidéo de la conférence de presse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Video-de-la-conference-de-presse
1555 Réservation d'un client individuel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Reservation-d-un-client-individuel
1556 Arrivée d'un client individuel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Arrivee-d-un-client-individuel
1557 Départ d'un client individuel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Depart-d-un-client-individuel

1558	Réservation d'un client de société	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Reservation-d-un-client-de-societe
1559	Arrivée d'un client de société	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Arrivee-d-un-client-de-societe
1560	Départ d'un client de société	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Depart-d-un-client-de-societe
1561	Arrivée d'un client anglais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Arrivee-d-un-client-anglais
1562	Départ d'un client anglais	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Depart-d-un-client-anglais
1563	ESPE d'Antony. Promotion M2 2017-2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/ESPE-d-Antony-Promotion-M2-2017-2018
1564	MAF Employé Barman 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MAF-Employe-Barman-2017-ecrit
1565	MAF Employé Barman 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MAF-Employe-Barman-2017-ateliers
1566	MAF Employé Barman 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MAF-Employe-Barman-2017-interview-jury
1567	MAF Employé Barman 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MAF-Employe-Barman-2017-interview-candidats
1568	MAF Employé Barman 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MAF-Employe-Barman-2017-interview-laureat
1569	OenoBordeaux - Formation en ligne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/OenoBordeaux-Formation-en-ligne
1570	Salon Educatec-Educatrice 2017. Atelier caféologie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-Educatec-Educatrice-2017-Atelier-cafeologie
1571	Comité de pilotage IVDP - MEN	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Comite-de-pilotage-IVDP-MEN

1572 Trophée David Campbell Junior 2017	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-David-Campbell-Junior-2017
1573 De l'École aux Étoiles 2018 - Président professionnel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/De-l-Ecole-aux-Etoiles-2018-President-professionnel
1574 Atelier expérimental 2018. Foisonner de la crème	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-2018-Foisonner-de-la-creme
1575 Atelier expérimental 2018. Foisonner de la crème	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-2018-Foisonner-de-la-creme-Version-courte
1576 Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-du-Fromage-et-des-Produits-Laitiers-2018
1577 Présentation du Master MEEF	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Presentation-du-Master-MEEF
1578 La Tablee des Chefs 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-Tablee-des-Chefs-2018
1579 Salon International de l'Agriculture 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Salon-International-de-l-Agriculture-2018
1580 Concours « Trophée Mumm » 2018. Accueil des candidats	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Trophee-Mumm-2018-Accueil-des-candidats
1581 16e Trophée G.H. Mumm - Finale 2018. Interview	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/16e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2018-Interview-Bar-Mathilde-Suaudeau
1582 16e Trophée G.H. Mumm - Finale 2018. Interview	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/16e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2018-Interview-Bar-Pierric-Engelhardt
1583 16e Trophée G.H. Mumm - Finale 2018. Interview	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/16e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2018-Interview-Som-Chloe-Conan

1584 16e Trophée G.H. Mumm - Finale 2018. Interview	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/16e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2018-Interview-Som-Corentin-Aubry
1585 16e Trophée G.H. Mumm - Finale 2018. Sommellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/16e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2018-Sommellerie
1586 16e Trophée G.H. Mumm - Finale 2018. Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/16e-Trophee-G-H-Mumm-Finale-2018-Bar
1587 Jeune Professionnel du Café 2018 - Réseaux sociaux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeune-Professionnel-du-Cafe-2018-Reseaux-sociaux
1588 BTS MHR - Sciences en Hôtellerie Restauration (SHR)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Sciences-en-Hotellerie-Restauration-SHR
1589 BTS MHR - Sciences et Technologies Culinaires (STC)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Sciences-et-Technologies-Culinaires-STC
1590 BTS MHR - Sciences et Technologies des Services (STS)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Sciences-et-Technologies-des-Services-STS
1591 BTS MHR - Économie et Gestion Hôtelière (EGH)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Economie-et-Gestion-Hoteliere-EGH
1592 BTS MHR - Compétences, savoirs et attendus	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Competences-savoirs-et-attendus
1593 BTS MHR - Pôles d'activités	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Poles-d-activites
1594 BTS MHR - Construction alliant polyvalence et spécialisation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Construction-alliant-polyvalence-et-specialisation

1595 BTS MHR - Management et entrepreneuriat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Management-et-entrepreneuriat
1596 BTS MHR - Cohérence de la voie technologique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Coherence-de-la-voie-technologique
1597 BTS MHR - Présentation générale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MHR-Presentation-generale
1598 Jeune Professionnel du Café 2018 - Les temps forts	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeune-Professionnel-du-Cafe-2018-Les-temps-forts
1599 Jeune Professionnel du Café 2018. Du CAP à la finale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeune-Professionnel-du-Cafe-2018-Du-CAP-a-la-finale
1600 Jeune Professionnel du Café 2018 - Malongo. Bac Pro	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeune-Professionnel-du-Cafe-2018-Malongo-Un-candidat-en-Bac-Pro
1601 Jeune Professionnel du Café 2018 - Malongo. Cup tasting	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeune-Professionnel-du-Cafe-2018-Malongo-Cup-tasting
1602 Jeune Professionnel du Café 2018 - Malongo. STHR	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Jeune-Professionnel-du-Cafe-2018-Malongo-STHR
1603 CAP Crémier-Fromager. Évelyne Decourt, DGESCO	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evelyne-Decourt-DGESCO-Construction-diplome-CAP-Cremier-Fromager
1604 CAP Crémier-Fromager. Intervention de Claude Maret	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Cremier-Fromager-Presentation-Claude-Maret-FFF
1605 CAP Crémier-Fromager. Dominique Catoir, IGEN	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Cremier-Fromager-Presentation-par-Dominique-Catoir-IGEN

1606 CGM 2018. CSR. Atelier de Caféologie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-CSR-2018-Atelier-Cafeologie-Malongo
1607 Concours général des métiers 2018. Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-Michel-Lugnier-IGEN-Accueil
1608 Concours général des métiers 2018. Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-Thierry-Charrier-Accueil
1609 Présentation par Jérôme Muzard, IEN-ET	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-Jerome-Muzard-Innovation
1610 CGM 2018. Interview croisée	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Interview-croisee
1611 CGM 2018. Interview d'une candidate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-Interview-d-une-candidate
1612 CGM 2018. Interview de Thierry Charrier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-Interview-de-Thierry-Charrier
1613 CGM 2018. En cuisine !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-En-cuisine
1614 CGM 2018. Communication professionnelle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-Communication-professionnelle
1615 CGM 2018. Cuisine : c'est fini !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-Cuisine-c-est-fini
1616 CGM 2018. CSR. Accueil des candidats	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Accueil-des-candidats
1617 CGM 2018. CSR. Présentation par Karine Viard	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Presentation-par-Karine-Viard

1618 CGM 2018. CSR. Présentation par Michel Lugnier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Presentation-par-Michel-Lugnier
1619 CGM 2018. CSR. Intervention de Claire Sonnet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Intervention-de-Claire-Sonnet
1620 CGM 2018. CSR. Atelier Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Atelier-Bar
1621 CGM 2018. CSR. Atelier de Composition florale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Atelier-Composition-florale
1622 CGM 2018. CSR. Atelier Sommellerie et argumentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Atelier-Sommellerie-et-argumentation
1623 CGM 2018. CSR. Interview de Claire Sonnet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Interview-de-Claire-Sonnet
1624 CGM 2018. CSR. Interview de Dorine, candidate	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Interview-de-Dorine-candidate
1625 CGM 2018. CSR. Interview de Victor, candidat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Interview-de-Victor-candidat
1626 CGM 2018. CSR. Dressage des tables	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Dressage-des-tables
1627 CGM 2018. CSR. Tous en salle !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Tous-en-salle
1628 Allocution de Michel Lugnier, IGEN	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Allocution-de-Michel-Lugnier-IGEN
1630 CGM 2018. CSR. Allocution de Gilles Pécout, Recteur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Allocution-de-Gilles-Pecout-Recteur

1631 CGM 2018. CSR. Allocution de Claire Sonnet, Mairaine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Allocution-de-Claire-Sonnet-mairaine-2018
1632 CGM 2018. CSR. Allocution de Michel Ryckebusch, Proviseur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Allocution-de-Michel-Ryckebusch-Proviseur
1633 CGM 2018. CSR. Synthèse et fin du concours	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2018-CSR-Synthese-et-fin-du-concours
1634 CAP Primeur. Dominique Catoir, IGEN	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Primeur-Dominique-Catoir-IGEN-Ouverture
1635 CAP Primeur. Sergio Da Rocha. Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Primeur-Sergio-Da-Rocha-Presentation
1636 CAP Primeur. Philippe Husson. Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Primeur-Philippe-Husson-Presentation
1637 CAP Primeur. Dominique Catoir, IGEN	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Primeur-D-Catoir-IGEN-Presentation-formation
1638 Numérique et Collective de la Conserve à l'ESPE	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Usages-du-numerique-et-Collective-de-la-Conserve-a-l-ESPE
1639 Des métiers au fil du lait	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Des-metiers-au-fil-du-lait
1640 Réalisation de la farce mousseline pour les endives	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realisation-de-la-farce-mousseline-pour-les-endives
1641 CAP Commercialisation & Services en HCR	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Commercialisation-Services-en-HCR
1642 Brevet Professionnel Gouvernant(e)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Brevet-Professionnel-Gouvernant-e

1643 Lycée Édouard-Branly - La Roche-Sur-Yon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lyceee-Edouard-Branly-La-Roche-Sur-Yon
1644 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-interview-candidats
1645 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-interview-candidates
1646 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-epreuve-orale
1647 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-epreuves-pratiques
1648 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-allocation-proviseure
1649 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-parrains
1650 Concours « La Boul’Pât des lycées » 2018	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-BoulPat-2018-versailles-remise-des-prix
1651 À la découverte du caviar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/A-la-decouverte-du-caviar
1652 Les 5 fromages AOP d’Auvergne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-5-fromages-AOP-d-Auvergne
1653 Inauguration du réseau de l’Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles
1654 Inauguration du réseau de l’Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1654

1655 Inauguration du réseau de l'Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1655
1656 Inauguration du réseau de l'Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1656
1657 Inauguration du réseau de l'Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1657
1658 Inauguration du réseau de l'Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1658
1659 Inauguration du réseau de l'Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1659
1660 Inauguration du réseau de l'Ecole Hôtelière de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-reseau-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1660
1661 Avis sur les sites de commentaires et hôtellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Avis-sur-les-sites-de-commentaires-et-hotellerie
1662 Yield management en hôtellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Yield-management-en-hotellerie
1663 Préserver l'environnement : un lycée hôtelier engagé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Preserver-l-environnement-un-lycee-hotelier-engage
1664 Une rencontre gourmande avec Thierry Marx (2008)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Une-rencontre-gourmande-avec-Thierry-Marx-2008
1665 Présentation des formations	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/http-webtv-ac-versailles-fr-restauration-Presentation-des-formations-St-Joseph-Chateau-Thierry
1666 Évaluation par compétences	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Evaluation-par-competences

1667 Réaliser un papillon en carotte	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Realiser-un-papillon-en-carotte
1668 Japonismes 2018 - Lycée Guillaume-Tirel, Paris	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Japonismes-2018-Lyceee-Guillaume-Tirel-Paris
1669 Le CDI, lieu de tous les projets	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-CDI-lieu-de-tous-les-projets
1670 Erasmus+ expliqué à tous en vidéo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Erasmus-explique-a-tous-en-video
1671 Comment déguster un vin ?	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Comment-deguster-un-vin
1672 Les Petits Maîtres du Grand Hôtel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-Petits-Maitres-du-Grand-Hotel
1673 BETT Show - Londres, janvier 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BETT-Show-Londres-janvier-2019
1674 Master MEEF - ÉSPÉ Lille Nord de France	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Master-MEEF-ESPE-Lille-Nord-de-France
1675 BTS MCO - Vidéo N°1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-BTS-MCO-01-Presentation
1676 BTS MCO - Vidéo N°2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No2-Construction-en-blocs-de-competences
1677 BTS MCO - Vidéo N°3	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No3-Evolutions-des-metiers-du-commerce
1678 BTS MCO - Vidéo N°4	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No4-Atelier-Conclusion-Synthese
1679 L'accueil du client	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-accueil-du-client
1680 BTS MCO - Vidéo N°5	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No5-Innovations-domaine-commercial

1681 BTS MCO - Vidéo N°6	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No6-Innovations-domaine-managerial
1682 BTS MCO - Vidéo N°7	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No7-Innovations-domaine-gestion
1683 BTS MCO - Vidéo N°8	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No8-Innovations-domaine-stages
1684 BTS MCO - Vidéo N°9	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No9-integration-ejm-et-scenarios
1685 BTS MCO - Vidéo N°10	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No10-Innovations-competences-transversales
1686 BTS MCO - Vidéo N°11	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No11-Innovations-dimension-numerique
1687 BTS MCO - Vidéo N°12	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No12-situations-professionnelles-experience-client
1688 BTS MCO - Vidéo N°13	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No13-situations-professionnelles-reseaux-sociaux
1689 BTS MCO - Vidéo N°14	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No14-situations-professionnelles-fixer-les-prix
1690 BTS MCO - Vidéo N°15	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No15-situations-professionnelles-conduire-une-reunion
1691 BTS MCO - Vidéo N°16	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No16-certification-epreuves-e41-e42

1692 BTS MCO - Vidéo N°17	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No17-certification-E5
1693 BTS MCO - Vidéo N°18	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No18-certification-E6
1694 BTS MCO - Vidéo N°19	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No19-certification-epreuves-facultatives
1695 BTS MCO - Vidéo N°20	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/BTS-MCO-Video-No20-cloture-du-PNF
1696 25e Concours Malongo - 3 & 4 avril 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/25e-Concours-Malongo-3-4-avril-2019
1697 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-01-accueil
1698 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-02-visite-locaux
1699 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-03-dossier
1700 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-04-interview-commis
1701 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-05-interview-candidate
1702 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-06-interview-jury
1703 Trophée de l'excellence Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-07-mise-en-place

1704 Usages du numérique à Saint-Quentin-en-Yvelines	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Usages-du-numerique-a-Saint-Quentin-en-Yvelines
1705 Journées franciliennes du numérique 2019 #JournéesIDFduNum	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journees-franciliennes-du-numerique-2019-LPo-Bascan-Rambouillet
1706 Journées franciliennes du numérique 2019 #JournéesIDFduNum	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journees-franciliennes-du-numerique-2019-JourneesIDFduNum-St-Exupery-Mantes
1707 CAP Pâtissier - Séminaire national - Mars 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-Seminaire-national-2019-Presentation-D-Catoir-IGEN
1708 Concours De l'École aux Étoiles 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-De-l-Ecole-aux-Etoiles-2019-Regards-sur-le-service
1709 Concours De l'École aux Étoiles. Édition 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-De-l-Ecole-aux-Etoiles-Regards-sur-l-edition-2019
1710 Trophée de l'excellence Boulangerie-Pâtisserie 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-2019-Visite-laboratoire-patisserie
1711 Trophée de l'excellence Boulangerie-Pâtisserie 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-2019-Visite-fournil-boulangerie
1712 25e édition - #concoursjpc2019 - Malongo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/25e-edition-concoursjpc2019-Malongo
1713 Inauguration du carrousel des métiers de l'EHV	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouvrez-les-moments-forts-de-ce-carrousel-des-metiers
1714 Inauguration du carrousel des métiers de l'EHV	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-carrousel-des-metiers-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1714

1715	Inauguration du carrousel des métiers de l'EHV	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Inauguration-du-carrousel-des-metiers-de-l-Ecole-Hoteliere-de-Versailles-1715
1716	Inauguration du carrousel des métiers de l'EHV	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Allocution-de-David-Grateau-Doyen-des-IEN-EG-ET-IO-et-Corine-Hernandez-Vice-doyenne-1716
1717	Les épreuves de courses de l'EHV	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-epreuves-de-courses-de-l-EHV
1718	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-nationale-des-Trophees-de-l-excellence-professionnelle-Boulangerie-1718
1719	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-TEPBP-Itw-Parrains
1720	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-nationale-du-Trophee-de-l-excellence-Boulangerie-Patisserie-1720
1721	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-nationale-des-Trophees-de-l-excellence-professionnelle-Boulangerie
1722	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-TEPBP-presentation-fabrications
1723	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-nationale-des-Trophees-de-l-excellence-professionnelle-Boulangerie-1723
1724	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-TEPBP-Itw-candidats
1725	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-TEPBP-remerciements-IGEN

1726	Finale nationale des Trophées de l'excellence professionnelle Boulangerie Pâtisserie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Finale-TEPBP-remise-des-prix
1727	Concours général des métiers 2019 - OPC	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2019-OPC
1728	Les usages du numérique avec l'UPPIA à Clermont-Ferrand	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-usages-du-numerique-avec-l-UPPIA-a-Clermont-Ferrand
1729	Les usages du numérique avec l'UPPIA à Limoges	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-usages-du-numerique-avec-l-UPPIA-a-Limoges
1730	Outils numériques et batterie de cuisine à Camille-Claudel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Outils-numeriques-et-batterie-de-cuisine-a-Camille-Claudel
1731	Fromages, vins et poésies au Lycée Louis Bascan à Rambouillet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fromage-vin-et-poesie-au-Lyce-Louis-Bascan-a-Rambouillet
1732	Resto'Crobe. Un jeu pédagogique F2A	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Resto-Crobe-Un-jeu-pedagogique-F2A
1733	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (08)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-08
1734	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (07)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-07
1735	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (06)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-06
1736	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (05)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-05
1737	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (04)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-04
1738	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (03)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-03
1739	CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (02)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-02

1740 CAP Pâtissier 2019. Sujet zéro (01)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Patissier-2019-Sujet-zero-01
1741 Concours général 2019. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGL-2019-Remise-des-prix-bac-STHR
1742 Concours général 2019. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2019-Cuisine-Remise-des-prix
1743 Concours général 2019. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2019-Services-Remise-des-prix
1744 Concours général 2019. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-2019-Remise-des-prix
1745 Concours De l'École aux Étoiles 2020 - 7e édition	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-De-l-Ecole-aux-Etoiles-2020-7e-edition
1746 Les usages du numérique avec l'UPPIA à Clermont-Ferrand	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-usages-du-numerique-avec-l-UPPIA-a-Clermont-Ferrand-1746
1747 TBI-TNI. Tutoriel (Article de test)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/TBI-TNI-Tutoriel-Article-de-test
1748 Les usages du numérique avec l'UPPIA à Clermont-Ferrand	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/usages-du-numerique-uppia-clermont-ferrand-ananas-flambe
1749 Concours De l'École aux Étoiles 2020 - 7e édition	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-DEAE-2020-7e-edition-En-cuisine
1750 Concours De l'École aux Étoiles 2020 - 7e édition	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-DEAE-2020-7e-edition-En-salle
1751 Erasmus Days 2019	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Erasmus-Days-2019
1752 Erasmus Days 2019 - Teaser	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Erasmus-Days-2019-Teaser
1753 Erasmus Days 2019 - Les acteurs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Erasmus-Days-2019-Les-acteurs

1754 Déployer un parc de tablettes numériques	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Deployer-un-parc-de-tablettes-numeriques
1755 Fromages & Chefs. Fabrication du roquefort	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fromages-Chefs-Fabrication-du-roquefort
1756 Fromages & Chefs. Le concept	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fromages-Chefs-Le-concept
1757 Lait barista - La mousse de lait	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lait-barista-La-mousse-de-lait
1758 Lait barista - Cappuccino	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lait-barista-Cappuccino
1759 Michel Roth. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Michel-Roth-Message-de-soutien
1760 Régis Marcon. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Regis-Marcon-Message-de-soutien
1761 Fabrice Tessier. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Fabrice-Tessier-Message-de-soutien
1762 Philippe Faure-Brac. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Philippe-Faure-Brac-Message-de-soutien
1763 Gérard Cagna. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Gerard-Cagna-Message-de-soutien
1764 Denis Courtiade. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Denis-Courtiade-Message-de-soutien
1765 Rémy Lévêque, Bac Pro, cuisine en confinement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Remy-Leveque-Bac-Pro-cuisine-en-confinement
1766 Victor Delpierre. Message de soutien	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Victor-Delpierre-Message-de-soutien
1767 Ressource AET Reims - 1 : Mise en situation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-Video-1-Mise-en-situation

1768 Ressource AET Reims - 1.1 : Mise en situation (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-Video-1-1-Mise-en-situation-extraits
1769 Ressource AET Reims - 1.2 : Mise en situation (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-1-2-Mise-en-situation-extraits
1770 Ressource AET Reims - 1.3 : Mise en situation (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-1-3-Mise-en-situation-extraits
1771 Ressource AET Reims - 1.4 : Mise en situation (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-1-4-Mise-en-situation-extraits
1772 Ressource AET Reims - 1.5 : Mise en situation (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-1-5-Mise-en-situation-extraits
1773 Ressource AET Reims - 1.6 : Mise en situation (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-1-6-Mise-en-situation-extraits
1774 Ressource AET Reims - 2 : Appoints de cuisson	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-2-Maitriser-les-appoints-de-cuisson
1775 Ressource AET Reims - 2.1 : Appoints de cuisson (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-2-1-Appoints-de-cuisson-extraits
1776 Ressource AET Reims - 2.2 : Appoints de cuisson (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-2-2-Appoints-de-cuisson-extraits
1777 Ressource AET Reims - 3 : Optimiser la prise de commande	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-3-Optimiser-la-prise-de-commande
1778 Ressource AET Reims - 3.1 : La commande (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-3-1-Optimiser-la-prise-de-commande-extraits

1779 Ressource AET Reims - 3.2 : La commande (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-3-2-Optimiser-la-prise-de-commande-extraits
1780 Ressource AET Reims - 4 : Caractéristiques organoleptiques	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-4-Characteristiques-organoleptiques
1781 Ressource AET Reims - 4.1 : Caractéristiques (extraits)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-4-1-Characteristiques-organoleptiques-extraits
1782 Ressource AET Reims - 5 : Choix de la matière grasse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-5-Choix-de-la-matiere-grasse
1783 Ressource AET Reims - 5.1 : Choix de la matière grasse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-5-1-Choix-de-la-matiere-grasse
1784 Ressource AET Reims - 5.2 : Choix de la matière grasse	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-5-2-Choix-de-la-matiere-grasse
1785 Ressource AET Reims - 6 : Renforcer la communication	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-6-Renforcer-la-communication-au-passe
1786 Ressource AET Reims - 6.1 : Renforcer la communication	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-6-1-Renforcer-la-communication-au-passe
1787 Ressource AET Reims - 6.2 : Renforcer la communication	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-6-2-Renforcer-la-communication-au-passe
1788 Ressource AET Reims - 7 : Synthétiser	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-7-Synthetiser
1789 Ressource AET Reims - 8 : Interview de deux élèves	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-8-Interview-de-deux-eleves

1790 Interview de Bernard Boutboul, Président de Gira	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Interview-de-Bernard-Boutboul-President-de-Gira
1791 Bernard Boutboul - 1 : Enjeux de l'hôtellerie en 2020	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-1-Les-enjeux-de-l-hotellerie-en-2020
1792 Bernard Boutboul - 1.1 : Comportements alimentaires	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-1-1-Comportements-alimentaires
1793 Bernard Boutboul - 1.2 : Modèle économique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-1-2-Modele-economique
1794 Bernard Boutboul - 1.3 : Retour aux fondamentaux	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-1-3-Retour-aux-fondamentaux
1795 Bernard Boutboul - 1.4 : Réintégration du service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-1-4-Reintegration-du-service
1796 Bernard Boutboul - 2 : Aptitudes et compétences	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-2-Aptitudes-et-competences
1797 Bernard Boutboul - 2.1 : Aptitudes en cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-2-1-Aptitudes-en-cuisine
1798 Bernard Boutboul - 2.2 : Aptitudes en salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-2-2-Aptitudes-en-salle
1799 Bernard Boutboul - 3 : Déséquilibre cuisine - salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-3-Desequilibre-cuisine-salle
1800 Bernard Boutboul - 4 : Relations cuisine - salle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-4-Relations-cuisine-salle

1801 Bernard Boutboul - 5 : Prospectives et évolutions	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bernard-Boutboul-5-Prospectives-et-evolutions
1802 Ressource AET Reims : Accroche	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-AET-Reims-Accroche
1803 Ressource TP Poitiers : Dégustation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ressource-TP-Poitiers-Degustation
1804 Concours général des métiers - Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-Service
1805 Trophées de l'excellence professionnelle « Boulanger-Pâtissier » 2020	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Trophees-de-l-excellence-professionnelle-Boulangier-Patissier-2020
1806 La pâte à tartiner « maison »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pate-a-tartiner-maison
1807 Bac Pro Poissonnier-Écailler-Traiteur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Bac-Pro-Poissonnier-Ecailler-Traiteur
1808 Guide sanitaire pour les professionnels	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-sanitaire-pour-les-professionnels
1809 Guide sanitaire pour les professionnels	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-sanitaire-pour-les-professionnels-1809
1810 Guide sanitaire pour les professionnels	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Guide-sanitaire-pour-les-professionnels-1810
1811 Famille des métiers de l'alimentation. Contexte 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-8-Contexte-2-agrafood
1812 Famille des métiers de l'alimentation. Contexte 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-7-Contexte-1-halles-gourmandes
1813 Famille des métiers de l'alimentation. PFMP	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-6-PFMP

1814	Famille des métiers de l'alimentation. Numérique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-5-Numerique
1815	Famille des métiers de l'alimentation. Expérimentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-4-Demarche-experimentale
1816	Famille des métiers de l'alimentation.	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-3-Projet-previsionnel-de-formation
1817	Famille des métiers de l'alimentation. Contexte professionnel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-2-Contexte-professionnel
1818	Famille des métiers de l'alimentation. Introduction	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-Video-1-Introduction
1819	Continuité pédagogique pendant le confinement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Continuite-pedagogique-tutoriel-kahoot
1820	Continuité pédagogique pendant le confinement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Continuite-pedagogique-tutoriel-wizer
1821	Continuité pédagogique pendant le confinement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Continuite-pedagogique-materiel-cuisine-exercice-kahoot
1822	Famille des métiers de l'alimentation, académie de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-alimentation-academie-de-Versailles
1823	Des élèves produisent pendant le confinement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Confinement-Production-Bac-Pro-Boulangier-Patisserie-Souillac
1824	Tarte et entremets de saison aux fraises	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Tarte-et-entremets-de-saison-aux-fraises

1825	Famille des métiers de l'Hôtellerie-Restauration, académie de Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-de-l-Hotellerie-Restauration-academie-de-Versailles
1826	Continuité pédagogique pendant le confinement	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Continuite-pedagogique-pendant-le-confinement-Beuvry
1827	Lycée Marguerite-Yourcenar. Beuvry	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lycee-Marguerite-Yourcenar-Beuvry-ETLV-anglais
1828	FMHR_Versailles	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/FMHR_Versailles
1829	Subcam - Qualité-Perçue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Subcam-Qualite-Percue
1830	Lycée UFA Les Terres Rouges - Civray	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lycee-UFA-Les-Terres-Rouges-Civray
1831	Concours De l'École aux Étoiles 2021 - Finalistes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-De-l-Ecole-aux-Etoiles-2021-Finalistes
1832	Seconde famille de métiers de l'alimentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Seconde-famille-de-metiers-de-l-alimentation
1833	Cocktails contemporains : Le B52	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-B52
1834	Cocktails contemporains : Le Bloody Mary	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Bloody-Mary
1835	Cocktails contemporains : Le Bonneveine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Bonneveine
1836	Cocktails contemporains : Le Bronx	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Bronx
1837	Cocktails contemporains : Le Manhattan	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Manhattan

1838	Cocktails contemporains : Amaretto Sour (Méthode dry shake)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Amaretto-Sour-Methode-dry-shake
1839	Cocktails contemporains : Le Bacardi Cocktail	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Bacardi-Cocktail
1840	Cocktails contemporains : Le Corpse reviver N°2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Corpse-reviver-No2
1841	Cocktails contemporains : le Bourbon old Fashioned	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-le-Bourbon-old-Fashioned
1842	Cocktails contemporains : Roselin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Roselin
1843	Cocktails contemporains : Hemingway spécial	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Hemingway-special
1844	Cocktails contemporains : Caipirinha	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Cai%CC%88pirinha
1845	Création de cocktails : Alexander's Christmas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creation-de-cocktails-Alexander-s-Christmas
1846	Création de cocktails : Cherry Christmas	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creation-de-cocktails-Cherry-Christmas
1847	Création de cocktails : Purple Snow	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Creation-de-cocktails-Purple-Snow
1848	Concours MAF 2020- Arts de la Table et du Service	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-MAF-2020-Arts-de-la-Table-et-du-Service
1849	Cocktails contemporains : Espresso martini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Expresso-martini

1850 Cocktails contemporains : Barbotage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Barbotage
1851 Cocktails contemporains : Black Russian	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Le-Black-Russian
1852 Cocktails contemporains : Brandy Alexander	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Brandy-Alexander
1853 Cocktails contemporains : Clin d'oeil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Clin-d-oeil
1854 Cocktails contemporains : Cosmopolitain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Cosmopolitain
1855 Cocktails contemporains : Daiquiri	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Daiquiri
1856 Cocktails contemporains : Dry Martini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Dry-Martini
1857 Cocktails contemporains : Gin fizz	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Gin-fizz
1858 Cocktails contemporains : John Collins	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-John-Collins
1859 Cocktails contemporains : Martinez	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Martinez
1860 Cocktails contemporains : Mojito	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Mojito
1861 Cocktails contemporains : Moscow mule	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Moscow-mule
1862 Cocktails contemporains : Horse's Neck	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Horse-s-Neck
1863 Cocktails contemporains : Last word	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Cocktails-contemporains-Last-word

1864 27e édition - #concoursjpc2021 - Malongo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/27e-edition-concoursjpc2021-Malongo-Presentation-complete
1865 27e édition - #concoursjpc2021 - Malongo	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/27e-edition-concoursjpc2021-Malongo-Grande-Finale
1866 Lycée François-Rabelais, Ifs et les Restos du coeur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Lyce-Francois-Rabelais-Ifs-et-les-Restos-du-coeur
1867 Boucher Charcutier Traiteur	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Boucher-Charcutier-Traiteur
1868 « Dans mon Biocal », une épicerie différente	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Biocal-une-epicerie-differente
1869 Formation master MEEF hôtellerie-restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formation-master-MEEF-hotellerie-restauration
1870 Artisan Crémier Fromager	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Artisan-Cremier-Fromager
1871 Concours Racontez-nous votre histoire de la gastronomie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Racontez-nous-votre-histoire-de-la-gastronomie
1872 La gamme de laits Lactalis	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-gamme-de-laits-Lactalis
1873 Webinaire « Les vins de Porto »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Webinaire-Les-vins-de-Porto
1874 MAF 2021 Arts de la Table et du Service. Témoignage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MAF-2021-Arts-de-la-Table-et-du-Service-Temoignage
1875 Famille des métiers HR. Deux élèves témoignent	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-HR-Deux-eleves-temoignent
1876 Famille des métiers HR. Organisation globale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-HR-Organisation-globale

1877 Famille des métiers HR. Présentation générale	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-HR-Presentation-generale
1878 Famille des métiers HR. Webinaire académique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Famille-des-metiers-HR-Webinaire-academique
1879 Better Together	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Better-Together
1880 Design culinaire Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Design-culinaire-Presentation
1881 Design culinaire. Le clip	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/clip-atelier-design-culinaire
1882 Design culinaire. Témoignages	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Design-culinaire-Temoignages
1883 Design culinaire. Atelier complet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Design-culinaire-Atelier-complet
1884 Concours Écoles. De l'École aux Étoiles 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Ecoles-De-l-Ecole-aux-Etoiles-2022
1885 Colloque « Cinquantenaire du CERPET »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Colloque-Cinquantenaire-du-CERPET
1886 Concours Champagne Fromages 2009	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Champagne-Fromages-2009
1887 Trophée Mumm 2007. Bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/trophee-Mumm-2007
1888 Trophée Mumm 2008. Épreuve de bar	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/trophee-Mumm-2008-Bar
1889 Trophée Mumm 2008. Épreuve de sommellerie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/trophee-Mumm-2008-Sommellerie
1890 Trophée Mumm 2008. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/trophee-Mumm-2008-Prix
1891 PPCP. Action citoyenne en faveur des jeunes handicapés	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PPCP-Action-citoyenne-en-faveur-des-jeunes-handicapes

1892 Dinard. Licence Professionnelle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Dinard-Licence-Professionnelle
1893 CAP Crémier - fromager à Beuvry	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Cremier-fromager-a-Beuvry
1894 Concours Écoles. De l'École aux Étoiles 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-Ecoles-De-l-Ecole-aux-Etoiles-2022-1894
1895 Georges Blanc soutient Better Together	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Georges-Blanc-soutient-Better-Together
1896 Journée nationale de l'innovation. Lycée F. Camel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journee-de-l-innovation-Toulouse-Lyce-F-Camel
1897 Journée nationale de l'innovation. Lycée du Gosier	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Journee-nationale-de-l-innovation-Lyce-du-Gosier
1898 Les gouvernantes et le plumeau magique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-gouvernantes-et-le-plumeau-magique
1899 BCT : Louchebem, La Fère	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/bct_louchebem_la_fere
1900 06 CGM 2022 Cuisine. Fin du concours	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/06-CGM-2022-Cuisine
1901 05 CGM Cuisine 2022 Productions et entretiens	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/05-CGM-Cuisine-Production-entretiens
1902 04 CGM 2022 Cuisine. Coup de feu	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/04-CGM-2022-Cuisine
1903 03 CGM 2022 Cuisine. Elles sont là !	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/03-CGM-2022-Cuisine
1904 02 CGM 2022 Cuisine. Fabrice Prochasson	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/02-CGM-Cuisine-2022
1905 01 CGM 2022 Cuisine. Accueil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/01-CGM-2022-Cuisine

1906	15 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/15-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1907	14 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/14-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1908	13 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/13-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1909	12 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/12-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1910	11 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/11-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1911	10 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/10-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1912	09 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/09-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1913	08 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/08-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1914	07 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/07-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1915	06 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/06-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1916	05 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/05-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration

1917	04 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/04-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1918	03 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/03-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1919	02 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/02-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1920	01 CGM 2022 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/01-CGM-2022-Commercialisation-et-services-en-restauration
1921	13 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/13-Concours-General-des-lycees
1922	12 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/12-Concours-General-des-lycees
1923	11 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/11-Concours-General-des-lycees
1924	10 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/10-Concours-General-des-lycees
1925	09 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/09-Concours-General-des-lycees
1926	08 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/08-Concours-General-des-lycees
1927	07 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/07-Concours-General-des-lycees
1928	06 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/06-Concours-General-des-lycees
1929	05 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/05-Concours-General-des-lycees-2022
1930	04 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/04-Concours-General-des-lycees-2022
1931	03 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/03-Concours-General-des-lycees-2022

1932	02 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/02-Concours-General-des-lycees-2022
1933	01 Concours Général des lycées 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/01-Concours-General-des-lycees-2022
1934	Techniques de bar. Le matériel	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Le-materiel
1935	Techniques de bar. Le dosage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Le-dosage
1936	Techniques de bar. Daiquiri	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Daiquiri
1937	Techniques de bar. Gin fizz	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Gin-fizz
1938	Techniques de bar. Irish coffee	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Irish-coffee
1939	Techniques de bar. Le Corsica	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Le-Corsica
1940	Techniques de bar. Pina colada	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Pina-colada
1941	Concours général des lycées 2022. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-lycees-Remise-des-prix
1942	Concours général des lycées 2022. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-lycees-2022-Remise-des-prix-laureats
1943	Concours général des métiers 2022. Remise des prix en Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2022-Remise-des-prix-en-Cuisine
1944	Concours général des métiers 2022. Remise des prix en Cuisine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2022-Remise-des-prix-en-Cuisine-1944
1945	Concours général des métiers 2022. Remise des prix en Commercialisation et services	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2022-Remise-des-prix-en-Commercialisation-et

1946	Concours général des métiers 2022. Remise des prix en Commercialisation et services	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2022-Remise-des-prix-en-Commercialisation-et-1946
1947	Malongo. Tutoriel : ouverture du poste - S9	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-ouverture-du-poste-S9
1948	Malongo. Tutoriel : Préparation d'un expresso - S9	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Preparation-d-un-expresso-S9
1949	Malongo. Tutoriel : Fermeture du poste - S9	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Fermeture-du-poste-S9
1950	Malongo. Tutoriel : ouverture du poste - Black Eagle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-ouverture-du-poste-Black-Eagle
1951	Malongo. Tutoriel : préparation expresso - Black Eagle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-preparation-expresso-Black-Eagle
1952	Malongo. Tutoriel : fermeture du poste - Black Eagle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-fermeture-du-poste-Black-Eagle
1953	Malongo. Tutoriel : utilisation Bepod	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-utilisation-Bepod
1954	Malongo. Tutoriel : préparation d'une mousse de lait	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-preparation-d-une-mousse-de-lait
1955	Malongo. Tutoriel : Aeropress	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Aeropress
1956	Malongo. Tutoriel : Chemex	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Chemex
1957	Malongo. Tutoriel : Presse française	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Presses-francaise
1958	Malongo. Tutoriel : Siphon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Siphon

1959 Malongo. Tutoriel : Le terroir	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Le-terroir
1960 Malongo. Tutoriel : Le Laos. Commerce équitable	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Le-Laos-Commerce-equitable
1961 Malongo. Tutoriel : Le café équitable	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Le-cafe-equitable
1962 Malongo. Tutoriel : Rencontre fondatrice	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Malongo-Tutoriel-Rencontre-fondatrice
1964 Techniques de bar. Comment réaliser un Espresso Martini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Comment-re%CC%81aliser-un-Espresso-Martini
1965 Techniques de bar. Le Barbotage	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Le-Barbottage
1966 Techniques de bar. Le Bellini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Le-Bellini
1967 Techniques de bar. Dry Martini	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Techniques-de-bar-Dry-Martini
1968 5ème séminaire IVDP Toulouse Argelès-sur-Mer	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/5eme-seminaire-IVDP-Toulouse-Argeles-sur-Mer
1970 FCIL "cuisine végétale"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/FCIL-cuisine-vegetale
1971 Teaser OVERLOOK HOTEL	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Teaser-OVERLOOK-HOTEL
1972 Teaser "PALAROÏD INVASION"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Teaser-PALAROID-INVASION
1973 La pêche et l'élevage de produits aquatiques en France en quelques chiffres - Module 1 "Les connaître et les reconnaître"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-peche-et-l-elevage-de-produits-aquatiques-en-France-en-quelques-chiffres

1974	Critères de fraîcheur et de qualité - Module 2 "Les acheter"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Crite%CC%80res-de-frai%CC%82cheur-et-de-qualite%CC%81-Module-2-Les-acheter
1975	Habiller un poisson plat à 2 filets - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Habiller-un-poisson-plat-a-2-filets-Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner
1976	Le train des saveurs	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-train-des-saveurs
1977	Les produits aquatiques, des producteurs au consommateurs - Module 1 "Les connaître et les reconnaître"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Les-produits-aquatiques-des-producteurs-au-consommateurs-MODULE-1-Les-connaître
1978	La classification des poissons, coquillages et crustacés - Module 1 "Les connaître et les reconnaître"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-1-Les-connaître-et-les-reconnaître-La-classification-des-poissons
1979	Stockage et conservation - Module 2 "Les acheter"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-2-Les-acheter-Stockage-et-conservation
1980	Traçabilité / Étiquetage - Module 2 "Les acheter"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-2-Les-acheter-Tracabilite-Etiquetage
1981	Bienfaits nutritionnels - Module 2 "Les acheter"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-2-Les-acheter-Bienfaits-nutritionnels
1982	Habiller un poisson plat à 4 filets - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Habiller-un-poisson-plat-a-4-filets
1983	Le Lycée Professionnel Edouard Branly de La Roche sur Yon célèbre les Erasmus Days 2022	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-Lycee-Professionnel-Edouard-Branly-de-La-Roche-sur-Yon-celebre-les-Erasmus
1984	Habiller un poisson rond entier - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Habiller-un-poisson-rond-entier

1985	Préparer et nettoyer des coquillages - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Preparer-et-nettoyer-des-coquillages
1986	Découper un poisson rond ou plat à deux filets - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Decouper-un-poisson-rond-ou-plat-a-deux
1987	Découper un poisson rond ou plat à quatre filets - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Decouper-un-poisson-rond-ou-plat-a-quatre
1988	Ouvrir des huîtres - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Ouvrir-des-huitres
1989	Préparation "sautée" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-saute%CC%81e
1990	Préparation "sautée meunière" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-saute%CC%81e-meunie%CC%80re
1991	Préparation "sautée panée" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-saute%CC%81e-panee
1992	Préparation "Pocher un poisson" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-Pocher-un-poisson
1993	Préparation "pocher à court mouillement" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-pocher-a-court-mouillement
1994	Préparation "Préparation au court bouillon" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-Pre%CC%81paration-au-court
1995	Préparation "Grillée" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-Pre%CC%81paration-Griller

1996	Préparation "Frire" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-Frire
1997	Préparation "snackée" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-snacke%CC%81e
1998	Préparation "sous-vide" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Pre%CC%81paration-sous-vide-Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner
1999	Préparation "en céviche" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-en-ceviche
2000	Préparation "marinière" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-mariniere
2001	Préparation "des huîtres" - Module 3 "Les préparer et les cuisiner"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Module-3-Les-preparer-et-les-cuisiner-Pre%CC%81paration-des-huitres
2002	ANEPHOT - 37e Congrès national	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/ANEPHOT-37e-Congres-national
2003	Mutation du marché de la restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Mutation-du-marche-de-la-restauration
2004	Il était une fois le Service de Demain : 3 générations, 3 points de vue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Il-etait-une-fois-le-Service-de-Demain-3-generations-3-points-de-vue
2005	Devenir enseignant en Hôtellerie - Restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Devenir-enseignant-en-Hotellerie-Restauration
2006	Conférence de Frédéric Jaunault Expert et Consultant en fruits et légumes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conference-de-Frederic-Jaunault-Expert-et-Consultant-en-fruits-et-legumes

2007 L'orange et le Kumkat au bar par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-orange-et-le-Kumkat-au-bar-par-Frederic-Jaunault
2008 La mangue au restaurant par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-mangue-au-restaurant
2010 Le kiwi au restaurant par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Le-kiwi-au-restaurant
2011 Ouvrir une noix de coco par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ouvrir-une-noix-de-coco-par-Frederic-Jaunault
2012 L'ananas au restaurant par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-ananas-au-restaurant-par-Frederic-Jaunault
2013 La banane au restaurant par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-banane-au-restaurant-par-Frederic-Jaunault
2014 La pomme au restaurant par Frédéric Jaunault	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-pomme-au-restaurant-par-Frederic-Jaunault
2015 La « Cérémonie du café »	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/La-Ceremonie-du-cafe
2016 CAP "Spécialité Boucher" - Epreuve EP1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Epreuve-EP1
2017 29e édition du #concoursjpc2023 - Malongo 2023	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/29e-edition-du-concoursjpc2023-Malongo-2023
2018 Utilisation du site des fiches techniques interactives	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Utilisation-du-site-des-fiches-techniques-interactives
2019 CAP "Spécialité Boucher" - Epreuve EP2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Epreuve-EP2
2020 CAP "Spécialité Boucher" - Séminaire national 24 mars 2023	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Seminaire-national-24-mars-2023

2021	CAP "Spécialité Boucher" - Ouverture du séminaire du 24 mars 2023	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Ouverture-du-seminaire-du-24-mars-2023
2022	CAP "Spécialité Boucher" - Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Presentation
2023	CAP "Spécialité Boucher" - Pôle 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Seminaire-national-24-mars-2023-2023
2024	CAP "Spécialité Boucher" - Pôle 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Pole-2
2025	CAP "Spécialité Boucher" - Future MC vendeur en boucherie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Future-MC-vendeur-en-boucherie
2026	CAP "Spécialité Boucher" - Modalités pédagogiques	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Modalites-pedagogiques
2027	CAP "Spécialité Boucher" - Modalités de certification 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Modalites-de-certification-1
2028	CAP "Spécialité Boucher" - Modalités de certification 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Modalites-de-certification-2
2029	CAP "Spécialité Boucher" - Conclusion du séminaire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-Specialite-Boucher-Conclusion
2030	INTERCAMBIO CULINARIO VALENCIA	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/INTERCAMBIO-CULINARIO-VALENCIA
2031	L'association Speak You saluée pour l'accueil des déficients visuels au restaurant	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/L-association-Speak-You-saluee-pour-l-accueil-des-deficients-visuels-au
2032	4ème édition du concours Arcoroc - Cocktail "Rouge et Noir"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/4eme-edition-du-concours-Arcoroc-Cocktail-Rouge-et-Noir

2033	4ème édition du concours Arcoroc - Cocktail "Rouge et Noir" 360°	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/4eme-edition-du-concours-Arcoroc-Cocktail-Rouge-et-Noir-360o
2034	Un dîner au château	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Un-diner-au-chateau
2035	Palmarès JE FILME MA FORMATION 2023, le trophée DIAMANT pour la série STHR	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Palmares-JE-FILME-MA-FORMATION-2023-le-trophee-DIAMANT-pour-la-serie-STHR
2036	Atelier de caféologie - Malongo. CGM 2023 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2023-Commercialisation-et-services-en-restauration
2037	Accueil des candidates et candidats. CGM 2023 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2023-Commercialisation-et-services-en-restauration-2037
2038	Allocution des membres du jury. CGM 2023 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Allocution-des-membres-du-jury-CGM-2023-Commercialisation-et-services-en
2039	Déroulé des épreuves et du service. CGM 2023 Commercialisation et services en restauration	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2023-Commercialisation-et-services-en-restauration-2039
2040	Présentation par Michel Lugnier. CGM 2023. Commercialisation et services en restauration.	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CGM-2023-Commercialisation-et-services-en-restauration-Presentation-par-Michel
2041	1ère conférence du 6ème séminaire IVDP Académies de Nantes et Rennes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/1ere-conference-du-6eme-seminaire-IVDP-Academies-de-Nantes-et-Rennes
2042	2ème conférence du 6ème séminaire IVDP Académies de Nantes et Rennes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/2eme-conference-du-6eme-seminaire-IVDP-Academies-de-Nantes-et-Rennes
2043	Atelier expérimental du 6ème séminaire IVDP Académie de Nantes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-du-6eme-seminaire-IVDP-Academie-de-Nantes

2044	Atelier expérimental du 6ème séminaire IVDP Académie de Rennes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-du-6eme-seminaire-IVDP-Academie-de-Rennes
2045	Atelier dégustation du 6ème séminaire IVDP Académies de Nantes et de Rennes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-degustation-du-6eme-seminaire-IVDP-Academies-de-Nantes-et-de-Rennes
2047	Formes des pains : Bâtard fendu	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Batard-fendu
2048	Formes des pains : Boule volcan	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Boule-volcan
2049	Formes des pains : Décorer un pain avec du pavot et de la farine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Decorer-un-pain-avec-du-pavot-et-de-la-farine
2050	Formes des pains : Façonnage d'une baguette ou d'un pain	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Faconnage-d-une-baguette-ou-d-un-pain
2051	Formes des pains : Fer à cheval ou couronne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Fer-a-cheval-ou-couronne
2052	Formes des pains : L'auvergnat	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-L-auvergnat
2053	Formes des pains : La clef ou le tire bouchon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-La-clef-ou-le-tire-bouchon
2054	Formes des pains : La languette feuille	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-La-languette-feuille
2055	Formes des pains : La main de Nice ou italienne	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-La-main-de-Nice-ou-italienne
2056	Formes des pains : Le Pistolet	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Le-Pistolet
2057	Formes des pains : Le bâtard tressé	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Le-batard-tresse

2058	Formes despains : Le charleston	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-despains-Le-charleston
2059	Formes des pains : Le pain d'Aix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Le-pain-d-Aix
2060	Formes des pains : Le serpent in ou la Serpentine	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Le-serpentin-ou-la-Serpentine
2061	Formes des pains : Le trèfle	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Le-trefle
2062	Formes des pains : Le Vaudois	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-Le-Vaudois
2063	Formes des pains : La Tabatière	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Formes-des-pains-La-Tabatiere
2064	CAP spécialité "Charcuterie-traiteur". EP1-Sujet zéro (0) N°1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-specialite-Charcuterie-traiteur-EP1-Sujet-zero-0-No1
2065	CAP spécialité "Charcuterie-traiteur". EP1-Sujet zéro (0) N°2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/CAP-specialite-Charcuterie-traiteur-EP1-Sujet-zero-0-No2
2066	MC-Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie - sujet zéro (0)	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MC-Techniques-du-Tour-en-Boulangerie-et-en-Patisserie-sujet-zero-0
2067	MC Pâtisserie de boutique - EP1-Sujet zéro (0) N°1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MC-Patisserie-de-boutique-EP1-Sujet-zero-0-No1
2068	MC Pâtisserie de boutique - EP1-Sujet zéro (0) N°2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/MC-Patisserie-de-boutique-EP1-Sujet-zero-0-No2
2069	PFN CAP spécialité « Charcuterie-Traiteur » - Accueil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PFN-CAP-specialite-Charcuterie-Traiteur-Accueil
2070	PNF CAP Charcuterie-Traiteur - La certification EP1-EP2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Charcuterie-Traiteur-La-certification-EP1-EP2

2071	PNF CAP Charcuterie-Traiteur - Les grands axes da la rénovation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Charcuterie-Traiteur-Les-grands-axes-da-la-renovation
2072	PNF CAP Charcuterie-Traiteur Les Modalités pédagogiques	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Charcuterie-Traiteur-Les-Modalite%CC%81s-pe%CC%81dagogiques
2073	PNF CAP Charcuterie-Traiteur Mots de la fin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Charcuterie-Traiteur-Mots-de-la-fin
2074	PNF Vente-conseil en boucherie - Présentation du Pôle 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Pre%CC%81sentation-du-Po%CC%82le-1
2075	PNF Vente-conseil en boucherie - Présentation du pôle 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Pre%CC%81sentation-du-po%CC%82le-2
2076	PNF Vente-conseil en boucherie - Point sur le CAP Boucher	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Point-sur-le-CAP-Boucher
2077	PNF Vente-conseil en boucherie - Mots du président de la CMA	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Mots-du-pre%CC%81sident-de-la-CMA
2078	PNF Vente-conseil en boucherie - Modalités de certification EP1 - EP2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Modalite%CC%81s-de-certification-EP1-EP2
2079	PNF Vente-conseil en boucherie - Mots de la fin	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Mots-de-la-fin
2080	PNF Vente-conseil en boucherie - La progression pédagogique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-La-progression-pe%CC%81dagogique
2081	PNF Vente-conseil en boucherie - Les grands axes de la rénovation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Les-grands-axes-de-la-re%CC%81novation

2082	PNF Vente-conseil en boucherie - Le Portfolio	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Le-Portfolio
2083	PNF Vente-conseil en boucherie - Accueil	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Accueil
2084	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Ressources pédagogiques	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Ressources-pe%CC%81dagogiques
2085	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Présentation de la réforme	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Pre%CC%81sentation-de-la-re%CC%81forme
2086	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie CCF - CFA et EPLE habilités	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-CCF-CFA-et-EPLE-habilite%CC%81s
2087	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Modalités de certification	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Modalite%CC%81s-de-certification
2088	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Présentation pôle 2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Pre%CC%81sentation-po%CC%82le-2
2089	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Clôture par Dominique Catoir	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Clo%CC%82ture-par-Dominique-Catoir
2090	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Présentation Pôle 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Pre%CC%81sentation-Po%CC%82le-1
2091	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Présentation du GAP	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Pre%CC%81sentation-du-GAP
2092	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Formations pour les enseignants	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Formations-pour-les-enseignants

2093	PNF CAP Chocolaterie-Confiserie - Accueil-Mots du président	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-CAP-Chocolaterie-Confiserie-Accueil-Mots-du-pre%CC%81sident
2094	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - Clôture du séminaire	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-Cloture-du-seminaire
2095	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - L'EP2	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-L-EP2
2096	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - Accueil - Présentation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-Accueil-Pre%CC%81sentation
2097	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - Présentation des deux diplômes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-Pre%CC%81sentation-des-deux-diplomes
2098	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - L'intention des référentiels	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-L-intention-des-re%CC%81fe%CC%81rentiels
2099	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - La Co-formation	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-La-Co-formation
2100	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - L'évaluation par compétences	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-L-e%CC%81valuation-par-compe%CC%81tences
2101	PNF MCTTBP - Pâtisserie de boutique - Le Portfolio	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-Le-Portfolio
2102	PNF MCTTBP L'évaluation Ponctuel EP1 - Pôle 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTBP-L-e%CC%81valuation-Ponctuel-EP1-Pole-1
2103	PNF MCTTPB - Scénario pédagogique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-MCTTPB-Sce%CC%81nario-pe%CC%81dagogique

2104	PNF Pâtisserie de Boutique - L'évaluation Ponctuel EP1 - Pôle 1	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Pa%CC%82tisserie-de-Boutique-Le%CC%81valuation-Ponctuel-EP1-Po%CC%82le-1
2105	PNF Pâtisserie de boutique - Scénario pédagogique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Pa%CC%82tisserie-de-boutique-Scenario-pe%CC%81dagogique
2106	PNF Vente-conseil en boucherie - Présentation du campus	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/PNF-Vente-conseil-en-boucherie-Presentation-du-campus
2107	Reel Cocktail de crevettes	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Reel-Cocktail-de-crevettes
2108	Concours Général des Métiers "Cuisine" - Session 2024	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-Cuisine-Session-2024
2109	Concours Général des Métiers "Cuisine" - Session 2024	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-Cuisine-Session-2024-2109
2110	Concours Général des Métiers "Cuisine" - Session 2024	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-General-des-Metiers-Cuisine-Session-2024-2110
2111	Concours général des métiers 2024. Les partenaires	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Commercialisation-et-Services-en-Restauration
2112	Concours général des métiers 2024. Accueil des candidat(e)s	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Commercialisation-et-Services-en-Restauration-2112
2113	Concours général des métiers 2024. Les membres du jury	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Commercialisation-et-Services-en-Restauration-2113
2114	Concours général des métiers 2024	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Commercialisation-et-Services-en-Restauration-2114

2115	Concours général des métiers 2024. Épreuve de caféologie	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Hotellerie-restauration-Commercialisation-et-Services-en-Restauration-Videos-du
2116	Concours général des métiers 2024. Épreuve pratique	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Commercialisation-et-Services-en-Restauration-2116
2117	Découvrez "Nos restaurants : une grande histoire française"	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Decouvrez-Nos-restaurants-une-grande-histoire-francaise
2118	Reel Asperges œuf et parmesan	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Reel-Asperges-oeuf-et-parmesan
2119	Sorbonne - Nicole Belloubet - 2024	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Sorbonne-Nicole-Belloubet-2024
2120	Concours général des lycées 2024. Les lauréats	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-lycees-2024-Les-laureats
2121	Concours général des métiers 2024. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Remise-des-prix-en-Cuisine
2122	Concours général des métiers 2024. Remise des prix	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Concours-general-des-metiers-2024-Remise-des-prix
2124	Ensemble, soyons audacieux ! 3 générations, 3 points de vue	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Ensemble-soyons-audacieux-3-generations-3-points-de-vue
2125	Conférence du 7ème séminaire IVDP - Académies de Besançon et de Dijon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Conference-du-7eme-seminaire-IVDP-Academies-de-Besancon
2126	Atelier dégustation du 7ème séminaire IVDP - Académies de Besançon et de Dijon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-degustation-du-7eme-seminaire-IVDP-Academies-de-Besancon-et-de-Dijon
2127	Atelier expérimental du 7ème séminaire IVDP - Académie de Dijon	https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-du-7eme-seminaire-IVDP-Academie-de-Dijon

- 2128 Atelier expérimental du 7ème séminaire IVDP - Académie de Besançon <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-du-7eme-seminaire-IVDP-Academie-de-Besancon>
- 2129 Atelier expérimental du 7ème séminaire IVDP - Académie de Dijon <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Atelier-experimental-du-7eme-seminaire-IVDP-Academie-de-Dijon-2129>
- 2130 Unir nos forces pour une hôtellerie plus inclusive <https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/Unir-nos-forces-pour-une-hotellerie-plus-inclusive>